

Rezept

Pizza-Torte mit Hähnchenfilet

Ein Rezept von Pizza-Torte mit Hähnchenfilet, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

600 g Mehl (Type 00 oder 550) **Salz**
½ Würfel Hefe (21 g) **50 ml** + 4 TL + 1 EL Olivenöl

Für das Fleisch:

800 g Hähnchenfilet **2 TL** edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver **1 TL** Pfeffer
5 EL Öl

Für die Sauce:

2 Zwiebeln **100 g** Bacon in Scheiben
3 EL brauner Zucker **1 EL** Tomatenmark
25 ml Aceto balsamico **1 Dose** stückige Tomaten (400 g)
Pfeffer **Salz**

Für den Belag:

2 Kugeln Mozzarella (à 125 g) **150 g** geriebener Gouda
3 Stiele Basilikum

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 21 g F, 30 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 2 TL Salz mischen. Die Hefe in 275 ml lauwarmem Wasser auflösen. Die Hefemischung mit 50 ml Olivenöl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. 10 Min. kneten, dann abgedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

2. Inzwischen das Fleisch klein würfeln. Mit Paprikapulver, Pfeffer und 5 EL Öl mischen, abdecken. Für die Sauce die Zwiebeln schälen und würfeln. Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln zugeben und andünsten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren. Tomatenmark einrühren. Balsamico, Tomaten und 1-2 EL Wasser angießen. Aufkochen und 20 Min. köcheln lassen, bis die Sauce eine marmeladenähnliche Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Backofen auf 225° vorheizen. Das Fleisch in einer Pfanne ohne Fett rundherum kräftig anbraten. Den Teig in fünf Portionen teilen. Dabei sollte eine Portion 50 g schwerer sein als die anderen. Die vier leichteren Portionen jeweils auf bemehltem Backpapier rund (24 cm Ø) ausrollen. Die Böden mit je 1 TL Olivenöl einstreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nacheinander auf ein Backblech ziehen und 8 Min. vorbacken. Inzwischen Mozzarella reiben und mit Gouda mischen.

4. 1 Boden auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit 2-3 EL der Sauce bestreichen und mit je einem Viertel des Fleisches und der Käsemischung belegen. Übrige Böden und Zutaten ebenso einschichten, dabei mit Belag enden. Übrigen Teig halbieren und auf etwas Mehl zu zwei je 10 × 40 cm langen Streifen ausrollen. Streifen als Rand um die Torte herumlegen und gut andrücken. Tortenrand mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten 30 Min. backen, dabei nach 20 Min. mit Backpapier abdecken. 15 Min. abkühlen lassen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und aufstreuen. Die Pizzatorte warm servieren.