

# Deep Dish Pizza Chicago Style

## Zutaten für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 80 g Maisgrieß
- 1,5 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Pack Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl

## Zutaten Belag:

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- etwas Parmesan für die Sauce
- 400 g Mozzarella
- Salami
- Paprika
- 200 g Parmesan
- 1 Chorizo

## Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit dem Rührgerät etwa 10 Minuten kneten und den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nun schäle ich die Zwiebel und die Knoblauchzehen und hacke beides klein. Ist das erledigt, kommt beides in eine erhitzte Pfanne mit Olivenöl und wird darin etwas angeröstet.
- Jetzt vermische ich in einer weiteren Schüssel die gehackten Tomaten, die Zwiebel- Knoblauchmischung, Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Parmesan und stelle so meine Pizzasauce her.

- Bevor es dann ans Ausrollen des Teiges geht, schneide ich die Chorizzo in Scheiben und die Paprika in Streifen. Dabei entferne ich natürlich den Darm der Wurst und das Kerngehäuse der Paprika.
- Jetzt ist es an der Zeit, den Grill vorzubereiten. Für die Pizza benötigen wir 170°C indirekte Hitze.
- Nun wird etwas mehr als die Hälfte des Teiges bis zur Größe der Pfanne ausgerollt und in diese gelegt. Dabei ziehe ich die Ränder des Teiges hoch bis an den Rand der Gußpfanne.
- Und schon wird es Zeit für den ersten Belag. In dieser "Pizzapfanne" verteile ich nun zuerst den gesamten Mozzarella, darauf die Salamischeiben und die Paprikastreifen. Jetzt gebe ich ein paar kleine Kleckse der Sauce darüber. Aber Vorsicht, nicht zuviel. Die Sauce benötigen wir später erst.
- Tja, nun wird nochmal ausgerollt. Nämlich der Rest des Pizzateiges und wieder einmal auf Größe der Pfanne. Diesen lege ich nun wie einen Deckel auf den schon vorhandenen Teig und rolle die Enden der beiden ineinander, dass der Deckel somit schließt.
- Als nächstes werden nur noch 4 - 5 kleine Löcher in den Deckel gestochen und dann kann die Sauce darauf verteilt werden. Auf diese Sauce lege ich noch die Chorizzo-Scheiben und endlich kann die Pizza in den Grill.
- Ist dieser auf 170°C vorgeheizt stelle ich die Pfanne in den indirekten Bereich und lasse alles für die nächsten 30 Minuten in Ruhe.
- Nach dieser Zeit verteile ich den Parmesan noch über der Pizza. Der Parmesan kommt jetzt erst drauf, da er sonst über die gesamte Grilldauer verbrennen würde und das natürlich nicht mehr schmeckt.
- Nun bleibt die Pizza nochmal 15 - 20 Minuten im Grill und dann ist sie endlich fertig und kann gegessen werden.

Diese Pizza reicht locker für etwa 3 Personen. Viel Spaß beim nachmachen.

Euer Andy