

Fireland Fire Pizza

(ca. 4 Personen)



Zutaten:

Teig:

450g Mehl
1TL Salz
3 EL Öl (Scharfer Tipp: wir empfehlen unser **Fireland Chiliöl-Habanero**)
1/4l lauwarmes Wasser
1 Pkg. Trockenhefe

Belag:

Mozzarella

Rings of Fire

Habanossi in grobe Scheiben geschnitten

Tomatensauce:

Cherrytomaten (blanchiert, Haut entfernt)
Salz
Knoblauch
Oregano

Dauer: ca. 1 Stunde

Zubereitung:

Teig:

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Nun das Wasser mit Öl und der Trockenhefe gut vermischen. Danach mit Salz und Mehl vermengen und gut durchkneten.

Anschließend den Teig für eine Stunde mit einem Tuch bedecken und ruhen lassen.

Den Teig auf einem Backblech auswalken und in Form bringen.

Scharfer Tipp: beim Arbeiten direkt mit Chili empfehlen wir Handschuhe zu verwenden.

(Achtung! Wer das Chiliöl für den Teig verwendet sollte unbedingt Handschuhe für das Kneten verwenden. Das Chiliöl führt zudem noch zu einer leichten Farbveränderung des Teiges.)

Nun kann man seinen eigenen Wünschen freien Lauf lassen. Um eine feurige Pizza genießen zu können empfehlen wir eine selbstgemachte Tomatensauce. Dafür die Cherrytomaten grob hacken mit einem Schuss **Chiliöl**, Knoblauch und Salz vermengen und kurz aufkochen lassen. Wer die selbstgemachte Tomatensauce lieber wie ein Sugo mag, kann diese auch noch pürieren. Anschließend auf die Pizza streichen.

Die fertig belegte Pizza bei 250°C Ober-Unterhitze knusprig braun backen. Anschließend etwas abkühlen lassen und genießen.