

PIZZA HUT CHICKEN SUPREME



Aaron war bei mir zu Gast und wir haben gemeinsam Pizza gebacken. Der Belag ist der Chicken Supreme Pizza von Pizza Hut nachempfunden und besteht aus selbstgemachter Tomatensoße, lecker marinierten Hähnchenstreifen, Sucuk, Paprika, Zwiebeln und geriebenem Käse. Beim Würzen und Belegen könnt ihr nach Belieben variieren. Optisch ist es schöner den Käse zuerst und dann den restlichen Belag darauf zu geben, wenn ihr aber wie Aaron den Käse als letztes darüber streut wirkt er wie ein kleiner Schmortopf und die Zutaten garen darunter schön durch.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
12 Minuten



Temperatur + Heizart
220 °C P

PORTIONSRECHNER:

Stück: 4

PIZZATEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten dazu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme ihn zu einer Kugel, fette sie mit Olivenöl und lass den Teig nun etwa 1 Stunde aufgehen.

TOMATENSOSSE

Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehen und schneide sie in feine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und brate die Würfel darin an. Gib das Tomatenmark, die Tomaten und die Gewürze dazu und koche die Soße auf. Stelle den Herd auf mittlere Hitze und lass die Soße etwa 10 Minuten köcheln, rühre gelegentlich um.

CHICKEN SUPREME

Schneide die Hähnchenbrust in kleine Streifen. Vermenge die Streifen mit dem Olivenöl, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und der Balsamicocreme. Schneide die Sucuk in feine Scheiben und die Zwiebeln in feine Halbringe, würfle die Paprikaschoten und reibe den Käse.

PIZZA BELEGEN

Heize den Ofen auf 220° Pizzastufe oder Heißluft vor. Teile den Teig in vier Portionen, forme diese zu Kugeln und breite sie jeweils auf einem gefettetem Pizzablech aus. Bestreiche die Pizzen mit der Tomatensoße und belege sie mit den Zwiebelringen, Paprikawürfeln, der Sucuk, den Hähnchenstreifen und dem Käse. Backe die Pizzen im vorgeheizten Ofen auf der unteren Einschubleiste etwa 12 Minuten. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Den übrigen Belag kannst du in einer Pfanne anbraten und dann mit Käse im Ofen überbacken.

PIZZATEIG:

- 10 g** Hefe (frisch)
- 2 EL** Zucker
- 450 g** Wasser
- 900 g** Mehl
- 2 TL** Salz
- 6 EL** Olivenöl

TOMATENSOSSE:

- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 4 EL** Olivenöl
- 50 g** Tomatenmark
- 800 g** Tomaten (Dose)
- 1 EL** Oregano
- 1 Pr.** Zucker
- 1 TL** Pfeffer
- 1 TL** Salz

CHICKEN SUPREME:

- 800 g** Hähnchenbrüste
- 2 EL** Olivenöl
- 1 EL** Paprika (edelsüß)
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- 2 EL** Balsamico Creme
- 200 g** Sucuk
- 100 g** Paprika (bunt)
-

PIZZA HUT CHICKEN SUPREME



- 2 rote Zwiebeln
- 400 g** Käse (gerieben)