

# Chorizo-Pizza



15 g	frische Hefe
300 g	Mehl
2 TL	Salz
4 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
200 ml	passierte Tomaten
2 TL	Pizzagewürz
1 (ca. 200 g)	rote Paprikaschote
1 Rolle (150 g)	Ziegenweickäse
150 g	Chorizo (spanische Paprikawurst) in dünnen Scheiben
100 g	schwarze Oliven ohne Stein
30 g	Rucola
	Mehl für die Arbeitsfläche

## Zubereitung

- Für den Teig** 175 ml lauwarmes Wasser in eine große Schüssel gießen. Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Mehl, Salz und 3 EL Öl zugeben, und mit den Knethaken des Rührgeräts ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Für die Sosse** Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin ca. 5 Minuten glasig dünsten. Passierte Tomaten und Pizzagewürz zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Auskühlen lassen.
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig (ca. 33 x 38 cm) ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und nochmals zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
- Für den Belag** Paprikaschote vierteln, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Pizzateig mit Tomatensoße bestreichen. Mit Chorizo, Paprika und Ziegenkäse belegen. Oliven auf der Pizza verteilen. Pizza im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220 °C/Umluft: 200 °C) auf unterer Schiene ca. 20 Minuten backen.
- Rucola waschen und grob zerzupfen. Pizza aus dem Backofen nehmen, mit Rucola bestreuen, in Stücke schneiden und sofort servieren.