

Pizza Mexicana



Zutaten

Grundteig für 10 Pizzas

1200 g für Pizzas geeignetes Mehl
Typ 00

700 g Wasser

30 g Salz

14 g Trockenhefe

Belag

400 g Ardo Röstmais Mexicana

300 g Ardo Süßkartoffelpüree

250 g Ardo Kräutermischung alla
Mexicana

150 g Ardo Grüne Paprika in
Streifen

400 g geriebener Cheddar

300 g Hähnchenfilet

1 dl Sahne

einige Nachos

Koriander

Oliveöl

Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Teig zu einer elastischen Masse verkneten. Den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. In 10 Portionen teilen und diese zu Kugeln formen. Erneut gehen lassen. Aus jeder Kugel einen dünnen Boden formen (ohne Teigrolle).
2. Die Sahne zusammen mit der Hälfte der Kräutermischung alla Mexicana zum Kochen bringen. Das aufgetaute Süßkartoffelpüree dazugeben und mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Die Hähnchenfilets in Würfel schneiden und zusammen mit der restlichen Kräutermischung alla Mexicana in Olivenöl anbraten.
4. Auf dem Pizzaboden Süßkartoffelpüree verteilen und mit Hähnchenwürfeln, Röstmais Mexicana und den grünen Paprikastreifen belegen.
5. Die Pizza im heißen Ofen oder auf einem feuerfesten Stein backen.
6. Zum Schluss mit einigem Nachos und etwas Koriander garnieren.

Allergene

Gluten

Milk



We preserve nature's gifts