

Chicago Style Deep Dish Pizza

Sie müssen nicht den ganzen Weg nach Chicago reisen für diese unglaubliche Chicago Style Deep Dish Pizza, wenn Sie sie zu Hause machen können! Probieren Sie diese einfache, detaillierte Deep Dish Pizza mit Schritt-für-Schritt-Anleitung für einen dicken, buttrigen, blättrigen Teig und eine reichhaltige, stückige Tomatensauce mit viel geschmolzenem Käse.

Dieses Rezept ergibt genug Teig und Sauce für zwei 23-cm-Pizzen. Wenn Sie die Pizza 20 bis 30 Minuten vor dem Servieren ruhen lassen, kann sie leicht auf ein Schneidebrett zum Schneiden übertragen werden. Pizza ist leicht an alle Ihre Lieblingsbeläge anpassbar.

Zutaten

Pizzateig

410 g	Weizenmehl (Type 405/550)
85 g	Gelbes Maismehl
7 g	Trockenhefe (1 Päckchen, schnell wirkend)
2 TL	Kristallzucker
1½ TL	Salz
300 ml	Wasser (Raumtemperatur)
45 g	Ungesalzene Butter (geschmolzen und leicht abgekühlt)
60 g	Ungesalzene Butter (Raumtemperatur)
65 ml	Olivenöl (50 ml + 15 ml)

Pizzasauce

1 EL	Olivenöl
1 EL	Ungesalzene Butter
½	Mittelgroße rote Zwiebel (fein gehackt)
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
½ TL	Italienische Kräutermischung
¼ TL	Rote Chiliflocken

- 3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 800 g Gehackte Tomaten aus der Dose (ohne Salz)
- 1 TL Kristallzucker
- 2 EL Frisches gehacktes Basilikum
- 1 EL Olivenöl

Beläge

- 450 g Italienische Bratwurst (ohne Pelle)
- 70 g Geschnittene Oliven
- 450 g Geriebener Mozzarella (Halbfettstufe)
- 40 g Geriebener Parmesankäse

Zubereitung

1. Den Pizzateig zubereiten

Mit einer Küchenmaschine mit Knethaken Mehl, Maismehl, Hefe, Zucker und Salz bei niedriger Geschwindigkeit mischen, bis alles vermischt ist. Wasser und geschmolzene Butter hinzufügen. Etwa 1 bis 2 Minuten mischen, bis alles verbunden ist. Die Seiten der Schüssel abkratzen und erneut gut durchmischen. Die Geschwindigkeit auf mittel erhöhen und kneten, bis der Teig glänzend und glatt ist und sich von den Seiten der Schüssel löst, etwa 4 bis 5 Minuten.

Die Seiten und den Boden einer großen Rührschüssel mit 1 TL Olivenöl bestreichen. Den Pizzateig in die saubere, geölte Schüssel geben und wenden, um ihn zu beschichten. Mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis er sich fast verdoppelt hat, etwa 1 Stunde.

2. Die Pizzasauce zubereiten

Während der Teig aufgeht, die Pizzasauce zubereiten. In einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter kombinieren. Die gehackte Zwiebel, Chiliflocken, italienische Kräuter, Salz und Pfeffer hinzufügen. Unter häufigem Rühren kochen, bis die Zwiebel weich ist, etwa 5 Minuten. Den Knoblauch hinzufügen und kochen, bis er duftet, etwa 30 Sekunden. Die Tomaten und den Zucker hinzufügen und zum Köcheln bringen. Die Hitze auf mittelniedrig reduzieren und unter häufigem Rühren kochen, bis die Sauce auf etwa 600 ml reduziert ist, etwa 30 Minuten. Vom Herd nehmen und frisches Basilikum und Olivenöl hinzufügen. Die Würzung überprüfen und bei Bedarf Salz hinzufügen. Abdecken und beiseite stellen.

3. Den Pizzateig laminieren

Den Ofenrost auf die niedrigste Position einstellen und den Ofen auf 220°C vorheizen. Den Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Den Teig zu einem 38 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Mit einem Winkelspatel die weiche Butter über den Teig streichen, dabei einen 1,5 cm breiten Rand an den Rändern lassen. Beginnend am kurzen Ende den Teig fest zu einem Zylinder aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten den Teig zu einem 45 x 10 cm großen Rechteck flach drücken. Das Rechteck quer halbieren. Mit einer Hälfte arbeiten und den Teig wie einen Geschäftsbrief in Drittel falten. Die Nähte zusammendrücken, um eine Kugel zu formen. Mit dem restlichen Teig wiederholen und die Kugeln in die geölte Schüssel geben. Fest mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank aufgehen lassen, bis sich die Größe fast verdoppelt hat, 45 bis 50 Minuten.

Während der Teig aufgeht, die italienische Wurst in einer großen beschichteten Pfanne braten. Die Wurst in Stücke brechen und durchbraten. Gut abtropfen lassen und beiseite stellen.

4. Die Pizzen zusammenstellen und backen

Zwei 23-cm-Gusseisenpfannen oder Kuchenformen mit je 1½ EL Olivenöl bestreichen.

Auf einer sauberen Arbeitsfläche eine der Teigkugeln zu einer 33 cm großen runden Scheibe von etwa 0,6 cm Dicke ausrollen. Den Teig locker um das Nudelholz rollen und in die vorbereitete Pfanne übertragen. Den Teig abrollen und leicht in die Form drücken, dabei darauf achten, dass er in die Ecken und 2,5 cm die Seiten hinauf gearbeitet wird. Wenn der Teig sich widersetzt, 5 Minuten ruhen lassen, bevor Sie es erneut versuchen. Mit der verbleibenden Teigkugel wiederholen.

Jede Pizza mit 230 g geriebenem Mozzarella bestreuen. Die Sauce zwischen den beiden Pizzen aufteilen und mit der Rückseite eines Löffels verteilen, bis sie gleichmäßig über der Käseschicht verteilt ist. Die gekochte italienische Wurst zwischen den beiden Pizzen aufteilen und über die Sauce streuen. Mit den Oliven, dann mit dem Parmesankäse belegen.

Backen, bis die Kruste goldbraun ist, etwa 20 bis 30 Minuten. Wenn sie zu stark bräunt, die Pizza mit Folie abdecken, bis sie durchgebacken ist. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, bevor sie serviert wird.

Weitere Belagsideen

Gemüse: Frische Jalapeño-Paprika, Spinat, Oliven, Champignons, Paprika oder rote Zwiebeln

Fleisch & Fisch: Schinken, kanadischer Speck, geschnittene Peperoni, gehackte gekochte Fleischbällchen, gekochtes und zerkrümeltes Rinderhackfleisch, gehackter gebratener geräucherter Speck, gegrilltes Hähnchen

Besonders: Süße Ananas mit Schinken (Hawaii-Style)

Tipp: Die Pizza kann gut vorbereitet werden. Der Teig lässt sich sogar einfrieren - einfach über Nacht auftauen lassen!