

Joss' Gyros Style Pizza

Dinkelboden mit würzigem Hähnchen Gyros, Paprika, Tomaten und Oliven. Eine Pizza im Gyros Style, kräftig im Geschmack und schnell gemacht.

Zutaten für 1 Blech

Für den Teig

500 g Dinkelmehl Type 630

1 Würfel frische Hefe 42 g

300 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

1 TL Zucker

2 TL Salz

Für den Belag

300 bis 400 g Hähnchen Gyros

1 rote Paprika

1 scharfe Paprika oder Chili

2 große Tomaten

1 große Zwiebel

1 kleine Knoblauchzehe

200 g passierte Tomaten

1 TL Oregano

½ TL Paprikapulver edelsüß

Salz und Pfeffer

50 g schwarze Oliven entsteint

150 bis 200 g Emmentaler gerieben

Zubereitung in der Prep&Cook XL

1. Hefe aktivieren

Universalmesser einsetzen.

300 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker und den Hefewürfel in den Behälter geben.

Stufe 3 | 35 °C | 3 Minuten.

2. Teig kneten

500 g Mehl, 2 TL Salz und 2 EL Olivenöl zugeben.

Teig Programm P1 starten 3 Minuten kneten, 30 Minuten Gehzeit bei 30 °C.

Falls der Teig noch nicht genug aufgegangen ist, weitere 15 Minuten bei 30 °C gehen lassen.

3. Formen

Teig vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit geölten Fingern oder einem Nudelholz von der Mitte nach außen flachdrücken.

10 Minuten entspannen lassen.

4. Hähnchen vorgaren

Hähnchen Gyros in der ActiFry bei 150 °C ca. 12 bis 15 Minuten garen. Schwenkarm einsetzen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, damit keine Flüssigkeit auf die Pizza kommt.

5. Belag vorbereiten

Zwiebel und Knoblauch hacken.

Paprika in Streifen schneiden.

Tomaten in Scheiben schneiden.

Passierte Tomaten mit Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren.

6. Belegen

Sauce auf den Teig streichen.

Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Tomaten darauf verteilen.

Hälfte des Emmentalers darüberstreuen.

Hähnchen und Oliven auflegen, dann den restlichen Käse darübergeben.

7. Backen

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober und Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis Rand und Käse goldbraun sind.

Tipp von Brodie

Die Pizza nach dem Backen 2 Minuten ruhen lassen, so lässt sie sich leichter schneiden und der Belag verrutscht nicht.

Ohne Prep&Cook

Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser mit 1 TL Zucker auflösen. Mit 500 g Mehl, 2 TL Salz und 2 EL Olivenöl zu einem Teig verkneten. Abgedeckt 45 bis 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Das Hähnchen Gyros in der ActiFry bei 150 °C 12 bis 15 Minuten vorgaren oder in einer Pfanne mit etwas Öl rundherum anbraten, bis es durchgegart ist.

Danach die Pizza wie oben beschrieben belegen und backen. Eine Pizza kann natürlich auch nach eigenem Geschmack belegt werden.

Das ist unser Rezept so wie wir es gemacht haben und uns hat es super geschmeckt.