

HÄHNCHENPIZZA »UKRAINISCHER ART«

ZUTATEN:

500 g Mehl
1 P. Trockenhefe
250 ml warmes Wasser
4 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Zucker

500 g Hähnchenfilet

400 g Champignons

1 rote Paprika

80 g Tomatensoße

2 EL Mayonnaise

Salz, schwarzem Pfeffer

Pizzakräuter

schwarze Oliven
(aus dem Glas)

150 g geriebenem Gouda

ZUBEREITUNG:

mit
vermischen.

zufügen und alles gut vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

in etwas Wasser garkochen, abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

säubern und in Scheiben schneiden.

waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.

mit

vermischen und mit

würzen.

Den Teig nochmals durchkneten und auf ein 4-eckiges Backblech (ca. 45x37 cm) ausrollen. Mit der Soße bestreichen, darüber streuen.

Die Hähnchenstücke, die Champignons, die Paprika und darüber gleichmäßig verteilen. Mit

überstreuen. Im **vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 12 bis 15 Minuten** backen.

