



PIZZA CHIENA

*Aulettas
Gold* 

PIZZA CHIENA

Die Pizza chiena ist ein rustikales kampanisches Ostergebäck. Hierbei handelt es sich um ein herzhaftes Gebäck aus Reis, Ei und gemischtem Käse. Traditionell wird dieses Gericht in der Karwoche zubereitet. In Kampanien gibt es sehr viele Varianten der Pizza chiena aber heute möchten wir mit Ihnen das Rezept teilen, wie es in unserer Familie zubereitet wird.

Zutaten - (für eine große Pizza oder zwei kleinere)

Für die Füllung

250 g Primosale (ital. Käse)
200 g Cacciocavallo (ital. Käse)
150 g geriebener Parmesan oder Grana
150 g Reis
4 Eier
Petersilie
Salz & Pfeffer

Für den Teig

300 g Weizenmehl 405
3 EL Olivenöl
Etwas lauwarmes Wasser
Salz nach Geschmack
Pfeffer nach Bedarf

Arbeitszeit: 30 Minuten

Backzeit: 50 Minuten

Gesamtzeit: 140 Minuten

Zubereitung

1. Reis (ohne Salz) abkochen und auskühlen lassen.
2. Mehl, lauwarmes Wasser, Olivenöl, Salz und ggf. Pfeffer zu einem homogenen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen - Die Konsistenz sollte die eines Pizzateiges sein.
3. Käse reiben, Petersilie hacken und beides zum ausgekühlten Reis dazu geben. Drei der vier Eier unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nachdem, wie frisch der Käse ist benötigt die Füllung ein zusätzliches Ei. Die Masse sollte sehr weich sein.
4. Den Teig dünn ausrollen, die Füllung auf einer Hälfte verteilen und die Ränder frei lassen (wie bei einem Calzone). Die leere Teighälfte über die Füllung ziehen, den überschüssigen Teig ggf. entfernen und die Ränder, am besten mit einer Gabel, gut andrücken.
5. Die gesamte Oberfläche mit der Gabel tief einstechen, sodass sich keine Blasen bilden.
6. Die Pizza*s auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit einem Ei bestreichen und anschließend bei 180 °C Ober- und Unterhitze 50 Minuten backen.
7. Die Pizza schmeckt sehr gut heiß, kalt oder auch aufgewärmt

Anmerkungen

Die Füllung kann auch mit Salami- oder Sopressata-Würfelchen (eine italienische Salamiart) angereichert werden.