

Pizza-Bomb

[Gerichte mit Rindfleisch](#), [Gerichte mit Teig](#), [Pizza](#)



Für den Teig

- 30 g natives Olivenöl
- 220 g Wasser
- 1 TL Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 400 g Mehl
- 1 TL Salz

Für die Füllung

- 800 g Rinderhack
- 1 EL [Smoky Rub](#) oder ein alternatives Grillgewürz
- 1 kleine Dose Kidneybohnen
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Zwiebel
- 200-300 g Bacon
- 150 g Käse gerieben
- 6 Scheiben Gouda
- 2 TL [Smoky Rub](#)

Der Teig

Wasser, Zucker, Hefe, Mehl, Olivenöl und Salz in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) geben und verschlossen für 1 Std. gehen lassen.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortheradtke@web.de
Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef
Shop:

<https://www.pamperedchef.eu/pws/radtke/store/DEO/catalog/HomeDE?bizname=radtke&BusinessName=radtke&OrderTypeId=DEO&>

Die Füllung

Hackfleisch, Smoky Rub, Kidneybohnen, Zwiebel und Mais in einer Pfanne anbraten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mit dem [Teigroller](#) zu einem Rechteck (ca. 50 x 25 cm) ausrollen.

Den Teig mit den Käsescheiben und dem Bacon belegen.

Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, so dass ein ca. 5 cm breiter Rand stehen bleibt.

Den Teig aufrollen und die Ränder gut andrücken.

Die Rolle zu einem Ring formen (Achtung, der Teig reißt sehr schnell) und auf den leicht geölten [Rockcrock-Stein](#) legen.

Den Käse und etwas Smoy Rub über den Teig streuen.

Den Stein auf den vorgeheizten Grill bei 180°C für ca. 25 Min. grillen.

Mit Hilfe der [Packs an](#) den Stein vom Grill nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.