



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Pizza**:

Pizza di Caprese

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

1 TL Salz

1 Pkg. Trockenhefe

150 ml lauwarmes Wasser

Olivenöl zum Einfetten

Für den Belag:

1 Dose Tomatensauce

1 EL Chili-Spice-Mix für Pizza

eine Handvoll Kirschtomaten

1 Kugel Büffelmozzarella

eine Handvoll frische Basilikumblätter

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel zusammen mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken und das Wasser hineingießen. Alles mit einem Kochlöffel verrühren und mit der Hand zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche für circa zehn Minuten geschmeidig kneten, eine Kugel daraus formen und in einer eingefetteten Schüssel mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort für circa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Danach den Teig mit der Hand flach drücken und mit einem Nudelwalker auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (circa einen halben Zentimeter hoch). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Nun den **Chili-Spice-Mix für Pizza** in die Tomatensauce einrühren und die Pizza damit bestreichen. Dabei am Rand circa einen Zentimeter frei lassen.
4. Das Backrohr auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kirschtomaten halbieren, den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Basilikumblätter waschen.
5. Die Pizza mit den Tomatenhälften sowie den Mozzarellascheiben belegen und im vorgeheizten Backrohr für 15 Minuten knusprig backen. Vor dem Servieren mit den Basilikumblättern belegen und frisch genießen.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

**Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt**