

# Pizza Rezepte

## Räucherlachspizza

Anzahl: 2 Runde Bleche

Gattung: Gemüse, Fisch, Mehlprodukt

---

### PIZZATEIG (FÜR 2 RUNDE BLECHE)

700 g	Mehl	2	Essl. Flüssiger Honig
2 Stück	Frische Hefe	2	gestr. TL Salz, Pfeffer
400 ml	Warmes Wasser; ca.		

### BELAG

1/2	Rote Zwiebel	200 g	Räucherlachs in dünnen - Scheiben
1/2	Pizzateig nach Rezept (s.o.)		
1 Essl.	Olivenöl (evtl. mehr)	2	Essl. Keta-Kaviar (ersatzweise - Forellenkaviar)
200 g	Crème fraîche		Salz, Pfeffer, schwarzer - Pfeffer
1 Essl.	Fein geschnittenen Dill		
1 Essl.	Fein geschnittenen - Schnittlauch		

---

Zubereitung Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und das Wasser dazugießen. Den Honig in die Mulde geben und mit Wasser, Hefe, Salz und Pfeffer mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen.

Den Ofen so heiß wie möglich vorheizen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Mit Olivenöl bestreichen und die Zwiebelstreifen darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In den heißen Ofen geben und auf der untersten Schiene ca. 10-12 Minuten bei 250 °-280° C knusprig backen (am besten auf einem Pizzastein, wenn nicht vorhanden auf Blech legen) Inzwischen die Creme fraîche mit dem Dill, Schnittlauch, Salz sowie frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer verrühren.

Pizza aus dem Ofen nehmen und die Lachsscheiben drauflegen. Die Creme fraîche darauf verteilen und mit dem Kaviar garnieren.