

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Mit Räucherlachs

Anzahl: 2 Pizzen

Gattung: :Pizza, Fisch, Pikant, Herzhaft

Für den Teig:
2 Teel. Trockenbackhefe, 1/4 l
- lauwarmes Wasser (ca.)
350 g Mehl,
2 Teel. Zucker,
2 Teel. Salz,
2 Essl. Olivenöl.

Für den Belag:
300 g Fest kochende Kartoffeln,
Salz,
250 g Mozzarella,
20 g Kräuterbutter,
Pfeffer,
200 g Räucherlachs.

Zubereitungszeit (ohne Wartezeit): ca. 1 Std. Schwierigkeitsgrad: mittel

1. Hefe und Wasser verrühren, ca. 10 Minuten gehen lassen. Restliche Zutaten zufügen, zu einem glatten Teig verkneten. mit geölten Händen zwei Kugeln formen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen.

2. Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben hobeln. In kochendem gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Mozzarella grob raspeln.

3. Eine Teigkugel auf ein gefettetes Backblech geben, leicht bemehlen und mit den Händen rund ausstreichen (ca. 30 cm Ø). Kräuterbutter zerlassen und mit den Kartoffeln mischen. Die Hälfte vom Mozzarella und von den Kartoffeln auf dem Teig verteilen. Würzen.

4. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 250 Grad ca. 15 Minuten backen (zweite Pizza ebenso belegen und backen). Herausnehmen, den Lachs darauf verteilen und die Pizza sofort servieren.

Pro Portion: ca. 810 Kalo-rien. 38 g Eiweiss. 32 g Fett. 81 g Kohlenhydrate.