

PIZZA MIT BROKKOLI UND RÄUCHERLACHS

PIZZA MIT BROKKOLI UND RÄUCHERLACHS

Ich mag Pizza mit Lachs - ob der mit der Pizza in den Ofen wandert oder wie hier in geräucherter Variante erst am Ende auf der Pizza landet ist mir dabei eigentlich recht egal, ich mag beides! Als Basis Tomatensauce, ein bisschen Brokkoli, Käse und ein paar Kleckse Creme fraîche - schon ist meine Pizza mit Brokkoli und Räucherlachs fertig.



ZUTATEN FÜR EINE GROßE PIZZA MIT BROKKOLI UND RÄUCHERLACHS:

200ml Allzweck Tomatensauce (oder Pizzatomaten mit 1/4 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz und etwas Oregano im Mixer püriert)

100g Brokkoli

200g geriebener Mozzarella

Pfeffer & Salz

80g Räucherlachs

50g Creme fraîche

3 Champignons

Für den Teig:

210g Weizenmehl, Typ 405

40g Hartweizengries

21g frische Hefe

160g Wasser

etwas Salz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und 3-4 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem straffen Teig verkneten. Abgedeckt für 30-40 Minuten gehen lassen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig auf ein Pizzablech* ziehen.

Die Brokkoliröschen vom Strunk schneiden und klein zupfen. In ein Sieb geben und mit kochendem Wasser (z.B. aus dem Wasserkocher) übergießen. Die Tomatensauce auf der Pizza ausstreichen, den Käse darüber streuseln und die Brokkoliröschen und die dünn aufgeschnittenen Champignons gleichmäßig darauf verteilen.



Die Pizza für 20 Minuten bei 200°C (hier im Pizzamodus) in den Backofen schieben und backen bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.



Die Pizza aus dem Ofen holen und den klein gezupften Lachs und einige Kleckse Creme fraîche darauf verteilen. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen und sofort servieren.



Greift zu und lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de