

SCHNELLE PIZZAZUNGE MIT BUNTEN TOMATEN UND RÄUCHERLACHS

SCHNELLE PIZZAZUNGE MIT BUNTEN TOMATEN UND RÄUCHERLACHS

Wenn ich Teig für eine Pizza mache, dann bleibt meist nur ein kleiner Rest an Rand übrig, den ich rund um das Blech abschneide. Mache ich Teig für zwei Pizzen, dann sieht die Sache schon ganz anders aus. Dann reicht es zwar nicht für eine zusätzliche Pizza, aber dünn ausgerollt auf jeden Fall für eine Pizzazunge. Also gab es zum Mädelsabend noch dieses kleine Extra. In diesem Fall konnte ich es kaum abwarten ein paar von den bunten Tomaten zu probieren, die ich mir nach dem Tomatenfest im Schmelzwerk mitgenommen habe. Und weil es farblich so schön passt gab es dazu ein paar geschälte Zuckererbsen. Hübsch bunt, oder? Und lecker war es außerdem noch!



Und während ich die Pizzen belegt habe haben sich die Mädels um die Verteilung der Getränke gekümmert. Von Gallo Family Vineyards habe ich zwei Flaschen von den neuen Spritz Getränken in den Sorten Raspberry & Lime - Himbeere-Limette und Pineapple & Passionfruit - Ananas-Passionsfrucht zum testen bekommen. Zur allgemeinen Freude prickeln sie nicht zu stark, sondern eher leicht wie eine Weinschorle und haben nur 5,5% Alkohol. Damit gehen sie auch im Sommer nicht zu sehr ins Köpfchen. Beide Sorten waren lecker, aber Himbeere-Limette war am Ende unser großer Favorit. Fruchtig, frisch und spritzig...

Aber jetzt zurück zur Pizza!



Zutaten für 1 Pizzazunge:

Ein Rest vom Pizzateig oder in etwa 10g frische Hefe, 20g Hartweizengries, 110g Weizenmehl Typ 405, 5g Salz, 1 Prise Zucker und 70g Wasser

Für den Belag:

2 EL Schmand

Pfeffer & Salz

2-3 Tomaten, hier gelbe und rote

7-8 Schoten reife Zuckerschoten

80g Räucherlachs

Zubereitung:

Falls der Teig frisch angesetzt wird: Alle Zutaten verkneten, den Teig gehen lassen bis er seine Größe verdoppelt hat (sollte ca. 35-45 Minuten dauern). Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 230°C vorheizen und das Blech ganz unten in den Ofen schieben.

Den Schmand etwas cremig rühren und auf dem Teig verstreichen. Rundum etwas Rand lassen. Mit

Pfeffer und Salz würzen. Die gewürfelten Tomaten und die gepulsten Zuckererbsen darauf verteilen.



Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen und die Pizzazunge schnell aber vorsichtig rüber heben.

In den Ofen schieben und unter regelmäßiger Sichtkontrolle ungefähr 12 Minuten backen bis der Boden knusprig ist.

Die Pizzazunge aus dem Ofen holen und in Streifen schneiden. Den Räucherlachs klein zupfen und darauf platzieren. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen und sofort servieren.

Wer möchte ein Stück?



©katha-kocht.de