

VOLLKORNPIZZA MIT ROTBARBE

VOLLKORNPIZZA MIT ROTBARBE

Pizza mit geräuchertem Fisch kann schon ziemlich lecker sein. In diesem Fall ist ein ordentliches Stück geräucherte Rotbarbe mit einer Meerrettichsauce und Mangold aus der Herbsternte auf dieser Pizza gelandet. Der Vollkornteig war ein Experiment – ich denke aber fast, dass der Dinkel Pizzateig noch besser gepasst hätte! Und wer keine Lust auf Teigexperimente hat – mein Standard Pizzateig passt immer.



Zutaten für 1 große Pizza:

200g Weizenmehl, Typ 550

50g Weizenvollkornmehl

20g frische Hefe

1 EL Olivenöl

5g Salz

150g Wasser

Für den Belag:

150g Creme fraîche

1 Daumen großes Stück frischer Meerrettich

-> alternativ 150g Sahnemeerrettich, aber selbst machen lohnt sich

2 Hand voll blanchierter Mangold oder Blattspinat (TK)

200g geräucherte Rotbarbe (mit Gräten und Haut ca. 270g)

120g geriebener Mozzarella

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig 5 Minuten lang in der Küchenmaschine verkneten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.



Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech ziehen. Ich habe die doppelte Teigmenge gemacht und die Hälfte auf dem Blech und in Frischhaltefolie eingeschlagen eingefroren.



Den Meerrettich schälen und fein reiben oder im Mini-Aufsatz der Küchenmaschine fein schreddern. Mit der Creme fraîche vermengen und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig mit der Sauce bestreichen.

Meinen Mangold habe ich im Herbst blanchiert und portionsweise eingefroren. Ihr könnt aber auch frisch blanchierten Mangold oder Spinat nehmen, bzw. TK-Blattspinat. Wie auch immer – der Mangold wird auf der Pizza verteilt.



Die Rotbarbe von Haut und Gräten befreien und erst den Fisch, dann den Käse auf der Pizza platzieren.

Den Ofen auf 200°C vorheizen, hier im Pizzamodus. Die Pizza für 25 Minuten in den Ofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.



Die Pizza aus dem Ofen holen, aufschneiden und unbedingt noch frisch gemahlene schwarze Pfeffer darüber geben.

Lasst es euch schmecken!

