Pizza Bianco mit Lachs

Zutaten

Für den Pizzateig:

10 g	frische Hefe
1 EL	Olivenöl
500 g	Mehl (am besten Type 550)
2 TL	Salz

Für den Belag:

200 g	Crème fraîche
100 g	Räucherlachs
1 Stange	Lauch
1 EL	Olivenöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Tipp

Wenn du besonders viel Geduld hast, kannst du den Teig auch 24 h lang im Kühlschrank gehen lassen. Dann wird der Teig besonders gut.

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Pizzen
Zubereitungszeit: 20 Min. + 2 Std. Gehzeit + 12 Min. Backzeit

pro Portion: 5832 kJ, 1392 kcal, 191 g Kohlenhydrate, 40,7 g Eiweiß, 49,3 g Fett, 122 mg Cholesterin, 14 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

Step 1:
Zuerst vermischst du die Hefe, das Olivenöl und 250 ml lauwarmes Wasser zu einer Hefelösung. Das Mehl mit dem Salz und der Hefelösung in eine Schüssel geben und alles so lang verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig an einem warmen Ort 2 bis 3 Stunden gehen lassen.

Step 2:
Die Crème fraîche schmeckst du mit Salz und Pfeffer ab. Den Lauch schneidest du in dünne Ringe. Das Öl in eine Pfanne geben und den Lauch darin weich dünsten. Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 3:
Anschließend den Teig noch einmal gründlich durchkneten und in zwei Teile teilen und die Teile auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit der Crème fraîche bestreichen und für 12 bis 15 Minuten auf der untersten Backofenschiene backen bis der Boden schön kross ist.

Step 4:
Anschließend verteilst du den Räucherlachs auf beiden Pizzen und streust die Lauchringe darüber.