

## **Pizza „Salmone“ – mit Lachs**

Zutaten für 30 cm Ø Form:

### **Für den Teig**

300 g Mehl,  
100 ml Wasser,  
1/4 Würfel Hefe,  
eine Prise Salz,  
1 EL Olivenöl,

### **Belag:**

150 g Lachs,  
200 g Schmand oder Creme fraîche,  
1 TL Pizza Gewürz ( Ostmann ),  
1 TL getrockneter Basilikum,  
125 g Mozzarella,  
1 TL Salz,  
200 g passierte Tomaten ( 1/2 Tetrapack ),  
einige Blätter frischen Basilikum zur Garnierung.



### **Zubereitung :**

Für den Pizzateig die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen. Mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und eine Prise Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten.

Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, ausrollen und in eine auf 40 °C vorgewärmte Pizzabackform legen. Die passierten Tomaten mit Salz und dem Pizzagewürz würzen. Mit einem Esslöffel die Tomatenmasse auf dem Boden verteilen. ( Nicht zu dick auftragen! Lieber etwas von der Tomatenmasse übrig lassen. Den Lachs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils 1 gehäufte Teelöffel Schmand, darauf eine Lachsscheibe mit etwas Salz und Basilikum bestreut. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd auf den Lachs oder dazwischen legen.

Backofen auf 300 °C vorheizen. Backzeit der Pizza Salmone bei Ober- und Unterhitze bei 300 Grad 10 Minuten - mittlere Schiene. Sollte ihr Backofen diese Temperatur nicht erreichen, dann vielleicht 250 Grad - Backzeit. ca. 15. Minuten.