Mediterrane Pizza mit Lachs und Oliven

Heute zaubern wir einmal leckere Pizza, am besten schmeckt sie kross gebacken auf einem Tonstein, z. B. von Pampered Chef® oder Thermomix®. Probiert's einfach mal aus:

135 g Wasser

5 g Hefe

250 g Dinkelmehl 630er

30 g Olivenöl

1 TL Salz

1 Prise Zucker alles **2 Min./Teigknetstufe** vermengen, dann den Teig in ein leicht in Öl gefettete Glasschüssel füllen, verschließen und 1 Std. ruhen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.

Nun den Backofen auf **230°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und 1 Pizzastein (z. B. Gr. Ofenzauberer, White Lady von Pamp.Chef®, oder Ben von TM®) leicht fetten und mit Mehl einstäuben. Alternativ Backblech fetten.

Derweil...

125 g Cherry-Tomaten

1 Knobizehe

4-6 Blatt Basilikum

1 TL gerebelter Oregano

40 g Tomatenmark

2 TL Rotwein- oder Balsamicoessig

1 TL Zucker **5 Sek./Stufe 6** vermischen.

Nun den Teig mit einem **Teigroller** gleichmäßig ausrollen und mit der Tomaten-Basilikummischung aus dem Mixtopf mit dem **kleinen Streicher** bestreichen.

100 g Räucherlachs in Stücken drauf verteilen.

1-2 rote Zwiebeln entweder mit dem **Tausendschön** in Spiralen oder mit dem Messer in Scheiben schneiden, aufgelockert drüber verteilen. Nun den Stein auf **unterster Schiene für 15-18 Min./230°C** backen (Backblech mittlerer Schiene) Sichtkontakt zum Schluss halten.

Pizza entnehmen und auf einem Kuchengitter zum abdämpfen stellen. Nach Geschmack mit schwarzen Oliven garnieren und mit dem **Pizzaschneider plus** in Stücke teilen und genießen.

Kulinarische Grüße sendet **RINA WILKEN** www.genusswelt-wilken.de

Fragen zum Rezept? Gerne Kontakt aufnehmen.

Interesse an den Produkten von PamperedChef? Klicke hier um zu meinem Shop zu gelangen.