

Pizza mit Lachs & Spargel

Zutaten für 2 Steine

Teig:

20 g frische Hefe
210 ml Wasser
1 Prise Zucker
430 g Mehl Typ 550
1 TL Salz
3 EL Olivenöl

Belag:

1 Bund grüner Spargel
200 g Lachsfilet
1 Pck. Hollandaise Sauce (zb. Von Thomy)
1 Becher Schmand
Pfeffer, Salz
2 Kugeln Mozzarella
1 Handvoll Cocktailtomaten
1 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft



Zubereitung :

Hefe mit Zucker in Wasser auflösen, dann Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben, alles gut verkneten.

Teig abgedeckt 30-60 Minuten gehen lassen.

Beide Steine leicht einfetten, jeweils die Hälfte des Teiges darauf ausrollen.

Hollandaise mit Schmand mischen und jeweils die Hälfte auf den Böden verstreichen.

Den Lachs in Würfel schneiden, mit Zitronensaft, Olivenöl, Pfeffer und Salz mischen, den Mozzarella reiben oder in kleine Würfel schneiden.

Spargel in ca. 2 cm große Stücke schneiden, Cocktailtomaten vierteln.

Alles gleichmäßig auf den beiden Böden verteilen.

Mit Mozzarella bestreuen und nochmal mit Pfeffer & Salz würzen.

Bei 230° Ober/Unterhitze auf unterstem Einschub 20-25 Minuten backen.

Sollten beide Steine gleichzeitig in den Backofen kommen, dann jeweils auf einen Rost stellen und bei 200 Grad Umluft 20 Minuten backen.

Dann Steine tauschen und nochmal 5 Minuten auf Ober Unterhitze 230°fertigbacken.