

Lachspizza



Zubereitung

Für 6 Personen

1 Die Hefe im lauwarmen Wasser stehen lassen, bis der Hefebrei schäumt.

2 Das Mehl in eine grosse Schüssel geben. Das kalte Wasser, Öl, Salz und Zucker zusammen mit dem Hefebrei unter das Mehl mischen. Den Teig kräftig kneten, bis er weich und geschmeidig ist. In 2 Teile schneiden, Kugeln formen, diese zugedeckt bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.

3 In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in hauchdünne Ringe schneiden. Den Dill von den Zweigen zupfen, fein hacken und beiseite stellen.

4 Die Teigkugeln flach drücken, zu runden Pizzaböden von etwa 20 cm Durchmesser auswallen. Der Rand darf etwas dicker sein. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen, mit einer Gabel einstechen und mit Olivenöl bestreichen.

Teig

10 g Frischhefe
0.5 dl Wasser, lauwarm
200 g Mehl
0.75 dl Wasser, kalt
0.5 Esslöffel Olivenöl
0.5 Teelöffel Salz
0.5 Teelöffel Rohrzucker

Belag

2 Zwiebeln, rot
0.5 Bund Dill
Olivenöl, zum Bestreichen
200 g Sauerrahm
2 Esslöffel Meerrettich, gerieben
2 Spritzer Worcestershiresauce
1 Esslöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
400 g Lachs, geräuchert
2 Esslöffel Kapern
Zitrone, für die Garnitur
Dill, für die Garnitur

5 In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 4 Minuten backen. Herausnehmen, die Zwiebelringe darüber verteilen und nochmals mit Olivenöl beträufeln. Weitere 10 Minuten backen. Die Böden sollten nur ganz leicht Farbe annehmen. Auskühlen lassen.

6 Sauerrahm, Meerrettich, Worcestersauce und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den gehackten Dill untermischen. Auf die Pizzaböden streichen.

7 Den Lachs locker darüber verteilen. Die Pizzen mit Kapern, nach Belieben Dill und Zitronenschnitzen oder -Ringen, garnieren. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren, jedoch bei Raumtemperatur servieren.