

Arktische Pizza

Zutaten – Pizzateig

- 500 g Mehl, - 2 TL Salz, - 20 g frische Hefe
- knapp 250 ml lauwarmes Wasser
- Öl (um das Backblech einzufetten, sonst Backpapier verwenden)

Zutaten – Belag

- 1 Zwiebel, - ca. 4 EL Olivenöl
- 2 große geschälte Dosentomaten
- Salz, - eine Messerspitze Pfeffer
- 200 g Räucherlachs (oder Karibu-, Hirsch- oder Rehfleisch)
- 150 g Champignons, - 200 g Mozzarella

1. Mische das Mehl in einer Schüssel mit dem Salz. Drücke in die Mitte eine Kuhle, bröckle die Hefe hinein und verrühre alles mit der Hälfte des Wassers und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig. Bedecke die Schüssel mit einem Küchentuch und lasse den Teig an einem warmen Ort 15 Minuten aufgehen.
2. Gib das restliche Wasser in die Schüssel und verknete alles so lange zu einem glatten Teig, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Wieder zudecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
3. Knete den aufgegangenen Teig nochmals durch und drücke ihn auf dem eingeeölten Backblech so flach, dass ein Rechteck mit einem Rand entsteht. Dann nochmals eine Stunde lang an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Würfle für die Tomatensoße die Zwiebel fein und schneide die Tomaten in Stücke. Erhitze 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne und brate die Zwiebel glasig. Gib dann die Tomatenstücke dazu und lasse alles ca. 10 Minuten lang weiterdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Schneide die Pilze in Scheiben und dünste sie in einer Pfanne in Öl an.
6. Schneide den Mozzarella in dünne Scheiben und den Räucherlachs in Streifen (wenn du Fleisch nimmst, dann musst du es in dünne Scheiben schneiden und in heißem Öl anbraten).
7. Bestreiche den Pizzateig mit der Tomatensoße. Verteile die Lachsstreifen (bzw. das Fleisch) und die Pilze darauf.
8. Lege den Mozzarella oben drauf.
9. Jetzt kommt alles in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen und wird in 25 Minuten fertig gebacken.

Atii niriliqta!

© Charlotte Richter-Peill