

Pizza mit Vorgebackenem Boden

Kategorien: Backen, Pizza

Zutaten für: 3 Pizza

PIZZABODEN

450	Gramm	Mehl
20	Gramm	Frische Hefe
		ODER
1	Pack.	Trockenbackhefe
1	Prise	Zucker
1	Teel.	Salz
2	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Wasser, lauwarm
		Menge anpassen

AVOCADO-SCAMPI-BELAG

6		Avocados; je ca. 200 g
9	Essl.	Zitronensaft
300	Gramm	Schmand
3		Knoblauchzehen
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer
150	Gramm	Radicchiosalat
1 3/16	kg	Scampis; klein
6	Essl.	Öl
3	Pack.	Kresse

LACHS-DILL-BELAG

600	Gramm	Schmand
3	Teel.	Zitronensaft
		Salz
		Pfeffer
3	Prisen	Zucker
600	Gramm	Räucherlachs
		In feine Streifen
3	Bund	Dill; gehackt

MIT PILZEN

75	Gramm	Steinpilze; getrocknet, in
1/8	Ltr.	Wasser eingeweicht
6	Essl.	Pinienkerne; ohne Fett
		Angeroastet
600	Gramm	Champignons; gesäubert
		Und halbiert
600	Gramm	Austernpilze; gesäubert
		Und halbiert
3		Zwiebel; fein gewürfelt
6	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
6	Essl.	Weisswein
450	Gramm	Kräuterrahm-Frischkäse
		(Doppelrahm-Frischkäse)
3	Bund	Petersilie; gehackt

Pizza mit Vorgebackenem Boden

Anleitung:

Pizzaboden

Alle Zutaten mischen und zu einem festen Teig verkneten. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in Stuecke teilen. Jedes Teigstueck entweder rund ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen, oder in eine gefettete Pizzabodenform druecken.

Im auf 200 Grad vorgewaermten Backofen 15 bis 20 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Belag belegen.

Das Belegen muss rasch gehen, damit der Pizzaboden noch genuegend warm bleibt: am besten alle Zutaten vor dem Backen der Boeden bereitstellen.

Avocado-Scampi-Belag:

Avocados schaelen, Fruchtfleisch vom Kern loesen und mit Zitronensaft, Schmand und durchgepresstem Knoblauch puerieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Radicchio putzen, waschen, abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden.

Scampi aus der Schale loesen, entdarmen, waschen und trockentupfen. Im heissen Oel 5 Minuten braten.

Der heisse Pizzaboden wird mit der Avocadocreame bestrichen, Radicchio wird darauf verteilt, schliesslich mit Scampi belegen.

Kresse mit einer Schere abschneiden, die Pizza damit bestreuen.

Lachs-Dill-Belag:

Schmand mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verruehren.

Die Masse auf den heissen Pizzaboden streichen, Raeucherlachs darauf verteilen, mit gehacktem Dill bestreuen.

Mit Pilzen:

Zwiebel mit den Champignons und Austernpilzen im heissen Oel anbraten, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Wein und Steinpilze mit Einweichwasser zugeben, Frischkaese und Petersilie einruehren.

Pilzmasse auf dem heissen Pizzaboden verteilen und mit Pinienkerne bestreuen.