

PIZZA

MIT RÄUCHERFISCH



tirolfisch

www.tirol-fisch.at

PIZZA

MIT RÄUCHERFISCH

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

TEIG

- 20 g Hefe
- 125 g Joghurt
- 125 ml Milch
- 125 ml neutrales Öl
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 575 g Mehl

BELAG

- Räucherfisch als Filet oder ganz, in Stücke zerpfückt oder in dünne Scheiben geschnitten
- Optional : Forellenkaviar
- Rucola, leicht mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig
- 1 Becher Crème Fraîche
- 1 Tube Wasabi
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Teigzutaten bis auf das Mehl verrühren, dann das Mehl einmengen und zu einem glatten Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen und eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Teig in zwei Teile teilen, rund ausrollen oder ziehen, eine Stunde gehen lassen, mehrmals einstechen
- Im vorgeheizten Rohr bei 250 bis 300° C ca. 8 bis 12 Minuten backen
- Wasabi und Crème Fraîche verrühren
- Pizza mit Wasabicreme bestreichen, mit Räucherfisch und mariniertem Rucola belegen, für die Deluxe-Variante Forellenkaviar dazugeben
- Auf vorgewärmten Tellern servieren

Germ und Salz getrennt halten, damit der Germ gut aufgehen kann. Milch (oder Wasser) sollten maximal lauwarm sein (38 – 40° C).

GUTEN APPETIT!

tirolfisch