

Pizza mit Lachs, Garnelen, Rucola und einem Zitronendressing

Die ganze Pizza hat 38 SmartPoint Punkte

Zutaten für den Teig:

215 g Mehl Typ 550 Backstark

115 g lauwarmes Wasser

10 g frische Hefe, 1 ½ EL Olivenöl, ½ TL Salz, 1 Prise Zucker

Zutaten für die Tomatensoße:

Eine gute Handvoll Cocktailtomaten

2 EL Ayvar, 1 EL Tomatenmark, 1 Knoblauchzehe

1 TL ital. Kräuter, Salz, Pfeffer

Zutaten für den Belag:

1 Packung Räucherlachs, 1 Packungen Partygarnelen

80 g frischen Rucola, 30 g Parmesankäse

Zutaten für das Zitronendressing:

½ Zitrone, 1 ½ EL Olivenöl, 1 TL Senf, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer

Zubereitung des Teiges in der Kenwood:

Den Knethaken einsetzen, dann das Wasser, die Hefe und die Prise Zucker in den Topf geben. Für 2 Min / 37 Grad / Stufe 1 erwärmen. Dann die restlichen Zutaten zugeben. Erst auf „min“ die Teig vermengen und dann 5 Min / Stufe 1 kneten.

Den Teig mind. 1 Std in der Glasnixe mit Deckel gehen lassen.

Zubereitung der Tomatensoße in der Kenwood:

Die Cocktailtomaten in die Gewürzmühle geben, aufsetzen und 3-4 mal mit Stufe „P“ zerkleinern. Dann umfüllen, die restlichen Zutaten zugeben und mit dem Schneebesens vermengen und beiseite stellen. Gewürzmühle kurz ausspülen.

Zubereitung des Zitronendressings in der Kenwood:

Die Zitrone mit der Zitruspresse in das Glas der Gewürzmühle pressen, die restlichen Zutaten zugeben, verschließen, aufs Gerät setzen und 3-4 mal mit Stufe „P“ vermengen.

Zubereitung des Teiges im Thermomix:

Das Wasser mit der Hefe und dem Zucker für 2 Min / 37 Grad / Stufe 1 erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min / Knetstufe kneten. Den Teig mind. 1 Std in der Glasnixe mit Deckel gehen lassen.

Zubereitung der Tomatensoße im Thermomix:

Die Cocktailtomaten in den Mixtopf geben und ca. 7-8 Sek. auf Stufe 4 zerkleinern. Dann die restlichen Zutaten zugeben und alles miteinander auf Stufe 4 vermengen, umfüllen und beiseite stellen. Thermomix kurz ausspülen.

Zubereitung des Zitronendressings im Thermomix:

Die Zitrone mit der Zitruspresse in den Thermomix reinpressen, die restlichen Zutaten zugeben und ca. 5 Sek / Stufe 9 vermengen.

Nun den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Den großen Ofenzauberer leicht mit Rapsöl fetten, den Teig darauf ausrollen und mit der Tomatensoße bestreichen. Dann den Lachs und die Garnelen darauf verteilen und ca. 30-35 Min, je nach Wunsch des Bräunungsgrades auf dem unteren Rost fertig backen.

Dann den Rucola darauf verteilen und das Zitronendressing darauf verteilen (ich habe nicht alles genommen, kommt auf euren Geschmack an) und zuletzt mit dem Käsemesser den Parmesankäse darauf geben.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺