

Pizza mit Schwarzwurzeln und Lachs

Zutaten:

Für den Teig:

E 1 Ei, **E** 5 EL Olivenöl (entspricht ca.30 g)

M ¼ TL Koriandersamen,

W ¾ TL Salz, **W** 125 ml Wasser, ½ TL Natron,

H 400 g Dinkelvollkornmehl, **H** 1 EL Zitronensaft, **H** ½ Würfel Hefe

F ¼ TL Kurkuma,

Für den Belag:

E 800 g Schwarzwurzeln, **E** 3 EL Olivenöl, **E** 1 EL Honig,

E 200 g frischen Lachs (in Scheiben geschnitten), **E** 150 g geriebenen Käse (z. B. Mozzarella)

M Je ½ TL Oregano und Thymian (getrocknet), **M** 1 Knoblauchzehe, **M** 2 EL Kapern,

W ½ TL Salz,

H 500 ml passierte Tomaten,

F 1 TL Spitze Paprikapulver edelsüß.

Vorbereitung:

E Schwarzwurzeln schälen und in Scheiben hobeln

E Lachs in feine Scheiben schneiden

E Käse reiben

M Knoblauchzehe schälen und durchpressen

Zubereitung (Teig):

W 250 ml lauwarmes Wasser in einen Topf / Schüssel geben

H 1 Würfel Hefe darin auflösen

H mit 6 – 8 EL Dinkelmehl zu einem Vorteig verrühren.

Den Topf / Schüssel mit einem Tuch abdecken und ca. 15 Minuten aufgehen lassen.

H Das Dinkelvollkornmehl und Natron in eine große Schüssel geben. Zitronensaft über das Natron verteilen.

F Kurkuma,

E Ei und das Öl dazugeben. Würzen mit

M Koriander

W und Salz.

H Hefe in eine separate Schüssel bröseln,

W Wasser dazu gießen und mit dem Schneebesen auflösen.

Das Hefewasser zu den restlichen Zutaten gießen. Den Teig 10 Minuten kneten, bei Bedarf noch Wasser oder Mehl dazugeben.

In der Zwischenzeit kann der Belag zubereitet werden.

- F** In einer heißen Wokpfanne,
- E** das Olivenöl erhitzen. Den Honig einrühren und etwas karamellisieren lassen. Schwarzwurzeln in den Wok geben und etwas anbraten lassen.
- M** Den durchgepressten Knoblauchzehen, Oregano und Thymian dazugeben und mitbraten lassen.
- W** Mit dem restlichen Salz würzen. Die Schwarzwurzeln so lange braten, bis sie leicht glasig sind.
- H** Die passierten Tomaten und
- F** das edelsüße Paprikapulver dazugeben. Alles gut miteinander verrühren. Einen Deckel auflegen, Herd ausschalten und den Wok von der heißen Herdplatte nehmen. Alles 2 – 3 Minuten in der Resthitze ziehen lassen. Danach etwas auskühlen lassen.

Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

- F** Die Schwarzwurzel-Tomaten-Mischung darauf gleichmäßig verteilen.
- E** Mit Lachs und
- M** Kapern belegen.
- E** Geriebenen Käse zum Schluss über die Pizza streuen.

Im vorgeheizten Backofen die Pizza 15 Minuten bei 200°C (Umluft) backen.