



Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Teig

500 g	Pizzamehl (Tipo 00)
250 ml	Wasser, lauwarm
10 g	Hefe
4 EL	Olivener Öl
1 TL	Zucker
12 g	♦ Meersalz jodiert grob

Für den Belag

200 g	Räucherlachs
2 Stk.	Jungzwiebel
70 g	Vogelersalat
150 g	Crème Fraîche
2 EL	♦ Dillspitzen geschnitten
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1	Bund frische Dille

Mini-Pizzen Nordic Style

🕒 50–60 Min   

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt wird der Pizzateig zubereitet. Dafür wird die frische Hefe mit den Händen in einer Schüssel zerbröckelt und mit dem Zucker in 100ml lauwarmen Wasser aufgelöst. Dann etwa 5 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.
- 2 Das Mehl in eine große Schüssel geben und mit der Hefemischung sowie dem restlichen lauwarmen Wasser verrühren.
- 3 Dann Salz sowie Olivenöl zugeben und für ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig für etwa 1,5 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 4 Nun aus dem Teig kleine runde Kugeln formen und zu Mini Pizzen ausrollen. Den Ofen auf 250 °C vorheizen und die Mini-Pizzen ohne Belag für etwa 10 Minuten knusprig backen.

TIPP: Wer einen Pizzastein zu Hause hat, kann diesen min 30 Minuten vorheizen und den Teig darauf in etwa 5 Minuten backen.

- 5 In der Zwischenzeit wird die Crème Fraîche mit den geschnittenen Dillspitzen verrührt.
- 6 Nach den 10 Minuten die Pizzen mit der Crème Fraîche bestreichen und nochmals für eine Minute in den Ofen geben.
- 7 Nun die Pizzen mit dem Lachs, geschnittenem Jungzwiebel, Vogelersalat und frischer Dille belegen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer verfeinern und abbeißen.

