

Pizza mit Brokkoli, Nordseekrabben und Deichkäse

Zutaten für den Pizzateig (für 6 Personen):

- 1 kg Mehl Typ 550
- 660 ml sehr kaltes Wasser
- 2 g Hefe
- 30 g Salz

Den Teig am Vortag vorbereiten. Dafür das Wasser (zuvor 1 Zehntel davon beiseitestellen) und die Hefe in einer Schüssel verrühren. Das Mehl hinzufügen und alles am besten in einer Küchenmaschine 5 Minuten kneten. Am Ende Salz und das restliche Wasser nach und nach hinzufügen und weitere 5 Minuten kneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Aus dem Teig pro Person 1 Kugel (à 280 Gramm) formen und bei Zimmertemperatur mit einem Tuch abgedeckt nochmals 4 Stunden gehen lassen. Etwas Hartweizengrieß auf die Arbeitsplatte streuen und die Pizzen formen.

Zutaten für den Belag:

- 1 Kopf Brokkoli
- 2 Stangen Staudensellerie
- 6 Zweige Oregano
- 120 g Aprikosen
- 300 g Crème fraîche
- 100 g Nordseekrabben
- 180 g geraspelter Deichkäse
- Salz
- Pfeffer

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Brokkoli in kleine Röschen zerteilen. Staudensellerie putzen und in feine Srücke schneiden. Oregano waschen, trocknen, die Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Aprikosen fein schneiden.

Einen Topf mit Wasser erhitzen und gut salzen. Die Brokkoliröschen und den Staudensellerie kurz darin kochen, dann in eiskaltes Wasser geben und durch ein Sieb abgießen.

Die Pizzen mit Crème fraîche bestreichen, anschließend mit etwas Salz und Pfeffer würzen sowie mit dem Oregano bestreuen. Staudensellerie, Brokkoliröschen, Nordseekrabben und Aprikosen gleichmäßig darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen. Die Pizzen auf einem Backblech 10-15 Minuten goldbraun backen.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 29.02.2024

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen