

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

## **Tauernroggen-Pizza**

### Zutaten

(6-8 Personen, 2 Haushaltsbleche)

#### Für den Teig

- 90 g Butter
- 200 g glattes Weizenmehl
- 180 g griffiges Mehl
- 150 g fein gemahlener Tauernroggen
- Salz
- etwa 30 cl Wasser

#### Für den Belag

- 1 Stange Porree
- 100 g durchzogener Speck
- 250 g Frischkäse oder Crème Fraîche
- Blutwurstscheiben
- Steinpilzmehl
- Oregano

Quelle: ORF extra

- Olivenöl
- Nussöl
- 200 g Hirsch- oder Rindräucherfleisch

## Zubereitung

Für den Teig kalte Butter in Würfel schneiden und mit Mehl, Roggen, Salz und Wasser nach Bedarf zu einem elastischen Teig kneten und diesen abgedeckt im Kühlschrank etwas rasten lassen. Dann Backblech mit Mehl bestreuen, Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und auf das Blech legen.

Porree putzen. Porree und Speck in dünne Streifen schneiden. Teig mit Frischkäse oder Crème fraîche bestreichen und mit Porree, Speck und Blutwurstscheiben belegen. Mit Steinpilzmehl, Oregano und Olivenöl belegen bzw. beträufeln.

Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Pizza bei maximaler Hitze (Umluft) backen, bis die Ränder knusprig und braun sind (dauert 15 bis 20 Minuten). Pizza vor dem Servieren mit Nussöl beträufeln und mit fein geschnittenem Räucherfleisch belegen.