Pizza mit grünem Spargel und Lachs

Für 2 Fladen

120 g	lauwarmes Wasser	in einen Messbecher füllen.
20 g	frische Hefe	hineinbröseln und mit
1 Prise	Zucker	verrühren. 10-15 Minuten gehen lassen.
250 g	Weizenmehl	in eine Schüssel geben. Hefemischung
1 Tl	Salz	und
3 EL	Olivenöl	über das Mehl geben und mit dem Knethaken des Handrührers ca. 5 Minuten kneten. Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
		Für den Belag
500 g	grünen Spargel	waschen, untere Enden schälen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Spargelstücke für 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben, kalt abschrecken und trocken tupfen.
1	rote Zwiebel	schälen und in Ringe schneiden.
6 EL	Schmand	mit
	Muskat, Zitronensaft, Salz und Pfeffer	verrühren.
6	Scheiben Räucherlachs	in kleine Stücke schneiden.
125 g	Büffelmozzarella	grob zerzupfen.
		Backofen auf 230 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Teig halbieren und zu dünnen Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzten. Mit dem Schmand bestreichen. Spargelstücke und Zwiebeln darauf verteilen. Auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten backen. Nach 10 Minuten Lachs und Mozzarella auf den Pizzen verteilen und mit backen. Aus dem Ofen nehmen und mit
	Dillspitzen	und
	roten Pfefferbeeren	bestreuen und servieren.