





Pizza Tonno

Eine Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln nicht nur als Hauptspeise

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Thunfisch auf einem Sieb abtropfen lassen. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Wasser hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen.

3 Belag:

Tomaten auf dem Teig verstreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen. Zwiebelringe und Thunfisch darauf verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Pizza servieren.

Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Pizzateig Italienischer Art
170 ml Wasser

Belag:

2 Zwiebeln
300 g Thunfisch in Öl (Abtropfgew.)
250 g passierte Tomaten (Füllmenge)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
geriebener Oregano
200 g geriebener Käse, z.B. Gouda