Pizza Tonno

15 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

31 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Blech

Für den Teig

- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)

Für die Pizzasauce

- 400 g gehackte Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- Pfeffer
- Salz

Als Belag

- 200 g geriebener Käse
- 2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft (Abtropfgewicht à 150 g)
- 2 rote Zwiebeln

Zubereitung:

Teig zubereiten:

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf und gib dann das Mehl, Salz und Öl hinzu.
2. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Wenn du den Teig mit deinem Thermomix zubereiten möchtest, so gibst du alle Zutaten auf einmal in den Mixtopf und lässt sie auf Knetstufe 3 Minuten lang durchkneten.
3. Lasse den Pizzateig anschließend abgedeckt in einer Schüssel für mindestens 1 Stunde ruhen.
4. Heize den Backofen dann auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier und rolle den Pizzateig darauf aus.

Pizza mit Thunfisch und anderen Zutaten belegen

5. Bestreiche den Pizzateig mit der Pizzasauce.
6. Verteile anschließend den Käse darauf.

7. Lass den Thunfisch abtropfen und verteile ihn gleichmäßig auf der Pizza.
8. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in Scheiben. Verteile sie auf dem Thunfisch.
9. Backe die Pizza Tonno für 15 Minuten im Ofen.