

Thunfisch Pizza

Für den Teig:

500g Mehl
1 halbes Päckchen frische Hefe
250 ml warmes Wasser
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Für die Tomatensauce:

1 Dose stückige Tomaten (400g)
2 EL Tomatenmark
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 EL getrocknete Pizzenkräuter

Für den Belag:

1 Dose Thunfisch (195g)
100 g geriebenen Käse

Mehl in eine Schüssel geben, in einer kleinen Mulde die Hefe zerbröckeln und mit etwas Wasser verrühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit einem Knetbalken zu einem Teigballen kneten, etwa 5-10 Min.

Den Teig unter einem abgedeckten Tuch ca. 20 Min gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Tomatensauce aus den Zutaten zubereiten und abschmecken.

Den Backofen bei Umluft auf 180° vorheizen.

Den Teig auf die Größe des Backblechs ausrollen. Das Blech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben.

Mit der Tomatensauce bestreichen, den Thunfisch darauf verteilen und mit Käse bestreut bei 180° ca. 15-20 Min backen.

Für den Belag können natürlich auch andere Zutaten verwendet werden.