

## Rezept

# Pizza al tonno

Ein Rezept von Pizza al tonno, am 19.04.2024

## Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>250 g</b> Mehl	Salz
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 Dose</b> Tunfisch im eigenen Saft (200 g Inhalt)
<b>1</b> große rote Zwiebel	<b>1</b> Kugel Mozzarella (125 g)
<b>1 Glas</b> Tomatensugo oder -salsa	<b>4</b> eingelegte Peperoni
Pfeffer, frisch gemahlen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Den Tunfisch abtropfen lassen und grob zerpflücken. Die Zwiebel schälen und in nicht zu feine Ringe oder grobe Würfel, den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Zwiebel, Tunfisch, Peperoni und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.