

# PIZZA CALABRESE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Pizzateig:

- 400 g (glattes) Mehl
- 4 EL Milch
- 20 g Hefe / Germ
- 2 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche

### Belag:

- 1 Dose passierte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Oregano
- Zwiebelringe v. 2 Zwiebeln
- 300 g Thunfisch (Dose)
- 8 Sardellenfilets (Dose)
- 2 EL Kapern
- 100 g schwarze Oliven
- 50 g frisch geriebener Parmesan

## Zubereitung:

Für den Pizzateig die Hefe mit 4 EL lauwarmen Milch verrühren. Mehl mit Zucker und Salz mischen, danach die übrigen Zutaten zugeben, alles auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen, nochmals durchkneten, ausrollen und auf mit Backpapier belegte Pizzableche oder das Backblech geben.

Ofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen und dünn auf den Pizzateig aufstreichen. Thunfisch und Sardellenfilets aus den Dosen nehmen, gut abtropfen lassen, Thunfisch etwas zerpflücken, beides auf dem Pizzateig verteilen. Kapern und Oliven ebenfalls abtropfen lassen und auf die Pizza geben, mit Zwiebelringen belegen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Im Ofen ca. 15 Minuten backen.