

PIZZA FRUTTI DI MARE

Rezept von www.daskochbuch.eu



das Kochbuch.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
- 1 Knoblauchzehe
- Oregano
- Basilikum
- Mozzarella
- 300 g TK Meeresfrüchte gemischt

Zubereitung:

Für den Pizzateig die Hefe mit 4 EL lauwarmer 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 Pizzebleche oder das Backblech geben.

Ofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Basilikum würzen und dünn auf den Pizzateig aufstreichen. Mozzarella reiben und über die Pizza streuen. Darauf die aufgetauten Meeresfrüchte geben. Mit Oregano bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen.