

PIZZA MIT THUNFISCH UND ARTISCHOCKEN

Es ist mal wieder Zeit für eine leckere Pizza - seit Beginn des Jahres haben wir ja den Fleischkonsum in der häuslichen Küche deutlich reduziert und ich koche von Montag bis Donnerstag vegetarisch während der Freitag unser Fisch-Friday geworden ist. Am Wochenende gibt es dann Fleisch - quasi den erweiterten Sonntagsbraten und bisher klappt das wirklich super. Freitag und Pizza ist übrigens auch so eine relativ häufige Kombination bei uns und so habe ich das Ganze kombiniert und mal wieder eine Pizza mit Fisch gemacht. Eine Pizza mit Thunfisch und Artischocken um genau zu sein. Die ist ein schönes Upgrade zur klassischen Thunfischpizza und wir fanden sie extrem lecker. Wie sieht es bei euch aus - mögt ihr Thunfisch auf der Pizza?



ZUTATEN FÜR 1 PIZZA MIT THUNFISCH UND ARTISCHOCKEN:

210g Weizenmehl, Typ 405

40g Hartweizengrieß

21g frische Hefe

5g Salz

160ml Wasser

Für den Belag:

200g Pizzatomaten

Pfeffer & Salz

etwas getrockneter Oregano

1 Zwiebel

5 Artischockenherzen, eingelegt in Salzlake

1 Dose Thunfisch

15 schwarze Oliven

6-7 Cocktailtomaten

150g geriebener Käse, hier Gouda

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig von Hand oder in der Küchenmaschine zu einem elastischen Teig verkneten und abgedeckt 30-45 Minuten lang gehen lassen bis der Teig sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen oder von Hand rund ziehen und auf ein Pizzablech* ziehen.



Die Pizzatomaten mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen und auf dem Teig verteilen.

Die Artischocken und die Tomaten vierteln und die Zwiebel fein aufschneiden. Alles bunt gemischt mit dem Thunfisch und den Oliven auf der Pizza verteilen.



Am Ende den Käse darüber streuseln und die Pizza für 15-20 Minuten bei 200°C (hier im Pizzamodus) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.

Die fertige Pizza aus dem Ofen holen und sofort servieren.

Greift zu!



© katha-kocht!