

Dinkelpizza mit Thunfisch, Ei, Oliven und roten Zwiebeln

(1 Blech – Prep & Cook XL)

Zutaten

Für den Teig

500 g Dinkelmehl Type 630

1 Würfel frische Hefe

300 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

1 TL Zucker

2 TL Salz

Für die Tomatenbasis

3 gehäufte EL Tomatenmark

90 ml Wasser

1 TL Oregano

½ TL Salz

¼ TL Pfeffer

1 kleine Prise Zucker

Für den Belag

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft

3 kleine rote Zwiebeln

2 bis 3 gekochte Eier

Schwarze Oliven nach Geschmack

Mais nach Geschmack

150 g geriebener Käse

(Danke an meine Lieblingsnachbarin für die roten Zwiebeln – spontane Zwiebelrettung und kein zusätzlicher Einkauf nötig.)

Zubereitung in der Prep & Cook XL

Universalmesser einsetzen.

300 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker und die Hefe in den Behälter geben.

Stufe 3 | 35 °C | 3 Minuten.

500 g Dinkelmehl, 2 TL Salz und 2 EL Olivenöl zugeben.

Teigprogramm P1 starten.

3 Minuten kneten, anschließend 30 Minuten Gehzeit bei 30 °C.

Falls nötig, weitere 10 bis 15 Minuten gehen lassen.

Teig vorsichtig aus dem Behälter nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Mit leicht geölten Fingern von der Mitte nach außen verteilen.

10 Minuten entspannen lassen.

Backofen auf 220 °C Ober und Unterhitze vorheizen.

Tomatenmark mit Wasser glattrühren und mit Oregano, Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
Tomatenbasis dünn auf dem Teig verstreichen.

Thunfisch gut abtropfen lassen und verteilen.

Zwiebeln in Ringe schneiden, Eier in Scheiben schneiden und zusammen mit Oliven und Mais auflegen.
Zum Schluss den Käse darüberstreuen.

Pizza auf mittlerer Schiene etwa 18 bis 22 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist.
Kurz ruhen lassen, dann schneiden und genießen.