

Pizza

„Thunfisch“

BACKZEIT
(MIN)

30

ZUTATEN

*½ Würfel Frischhefe
175ml Wasser
1 TL Salz
1 TL Zucker
300g Weizenmehl*

*3 Strauchtomaten
2 Knoblauchzehen
1 Dose Thunfisch
40g Emmentaler*

*2 Zwiebeln
Salz
frisch gemahlener Pfeffer*

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen.
2. Das Mehr und das Salz hinzufügen und für etwa drei Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig in einer Edelstahlschüssel geben und abgedeckt für etwa eine Stunde gehen lassen.
4. Anschließend den Teig auf dem Zauberstein ausrollen und mit den Zutaten belegen.
5. Für 30 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.
6. Weitere leckere Rezepte gibt es unter www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de