

**Rezepte > aus dem Ofen > Rezept : Pizza mit Krabben und Thunfisch**

## **Pizza mit Krabben und Thunfisch**

Zutaten ( für 30 cm Ø Form ) :

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl  
100 ml Wasser  
1/4 Würfel Hefe  
1 Prise Salz  
1 EL Olivenöl

Zutaten für Belag:

180 g Krabben in Lake  
(100 g Abtropfgewicht)  
100 g Thunfisch Natur  
(75 g Abtropfgewicht)  
1 EL Kapern  
125 g Mozzarella,  
1 TL Salz  
1 TL getrockneter Oregano  
5 Blätter Basilikum  
200 g passierte Tomaten ( Tetrapack )  
2 EL Tomatenmark  
Pizzagewürz von Fuchs



**Zubereitung:**

Für die Pizza mit Krabben und Thunfisch zuerst die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren 1 EL Mehl zugeben und ca. 10 Min. bei 40° C gehen lassen.

Mit der Küchenmaschine unter das Mehl geben, Olivenöl und Salz zufügen und zu einem festen Teig kneten. Nun an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Danach nochmals durchkneten und wieder ca. 30 Min. gehen lassen.

Wenn der Pizzateig das zweite Mal gegangen ist, ausrollen und in eine auf 40 °C vorgewärmte Pizzabackform legen. Die passierten Tomaten mit Salz, Oregano und zerkleinertem Basilikum würzen. Mit einem Esslöffel die Tomatenmasse auf dem Boden verteilen. ( Nicht zu dick auftragen! Lieber etwas von der Tomatenmasse übrig lassen ).

Den Thunfisch abtropfen lassen, zerkleinern und darauf verteilen. Die Krabben und die Kapern ebenfalls abtropfen lassen und verteilen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig verteilen.

Backofen auf 300 °C vorheizen. Backzeit bei Ober- und Unterhitze bei 300 Grad 10 Minuten, mittlere Schiene. Sollte ihr Backofen diese Temperatur nicht erreichen, dann vielleicht 250 Grad - Backzeit. ca. 15. Minuten.

Hinweis :

Kapern gibt es in kleinen Gläsern in Lake, je kleiner, desto feiner. Sollten Sie Kapern in Meersalz eingelegt bekommen - unbedingt probieren ! Diese dann in einem Sieb mit Wasser abspülen bis das Salz weg ist.