

Kunterbunt - Belegte Maispizza

Kategorien: Pizza, Backen

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|--------|--|
| 1 | | Zwiebel |
| 1 | | Paprika, grün ersatzweise: Peperoni |
| 1 | Pack. | Tomatengusto |
| 1 | x | Gemüsemais |
| 80 | Gramm | Hartkäse, gerieben |
| 1/2 | Pack. | Trockenhefe |
| 1 | Teel. | Edelsüsspaprika |
| 125 | ml | Wasser, lauwarm |
| 4 | Essl. | Tomatenketchup |
| 50 | Gramm | Maisgrieß |
| 1 | x | Thunfisch |
| 300 | Gramm | Mehl |
| 3 | Essl. | Olivenöl |
| 5 | klein. | Tomaten |
| 2 | | Knoblauchzehen |
| 1 | Teel. | Italienische Kräuter getrocknet |

Anleitung:

Mehl, Maisgriess und Trockenhefe mischen, mit Wasser und Öl zu einem glatte Teig kneten. Teig ca. 45 Minuten gehen lassen, in Fladen oder Backblechgröße ausrollen. Backblech mit Öl einpinseln, den Teig auflegen. Tomatengusto, Ketchup und Paprikapulver mischen, Teig damit bestreichen. Paprika (Peperoni), Tomaten, Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden. Pizza mit Paprikastreifen, Tomaten, Zwiebelringen, Knoblauch, Mais und Thunfisch belegen, würzen. Käse und Kräuter darüber verteilen, bei 220 Grad 20 Minuten backen.

*