

Pizza - Neapolitana

Kategorien: Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Brot,- Hefe- oder 1 Packet Blätterteig TK Mehl
1	Dose	Tomaten oder 500 g frische
200	Gramm	Mozarella (sonst fester Käse)
50	Gramm	Sardellen oder Anchovis
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Oregano Olivenöl oder Schweineschmalz

Anleitung:

Teig auf bemehltem Brett 1/2 cm dick ausrollen, auf gefettete flache Tortenformen legen, mit Öl beträufeln oder Schmalz bestreichen. Mit in Scheiben geschnittenen Tomaten belegen und die Zwischenräume mit würfelig geschnittenem Käse und Sardellenstreifen füllen. Salzen, pfeffern und mit Oregano würzen.

Bei 225° C etwa 20 bis 30 Minuten backen. Bei zu großer Oberhitze mit Folie abdecken. Dazu paßt Salat und gekühlter Weißwein.