Lingue di Pizza mit Tomatensauce & Thunfisch



Zutaten Teig

- 500 g Pizza Mehl Tipo 00
- 270 ml lauwarmes Wasser
- 2 g Trockenhefe
- 12 g Salz

Zutaten Belag

- 700 ml passierte Tomaten
- 10 ml Olivenöl
- 1 TL frisch gehackter Thymian
- ½ TL Salz
- 2 Dosen Thunfisch

Zubereitung

- Mehl, Wasser und Trockenhefe mit der Küchenmaschine für 5 Minuten lang zu einem groben Teig verkneten.
- Anschließend das Salz hinzufügen und weitere 8–10 Minuten lang kräftig durchkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht.
- Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1,5 Stunden gehen lassen.
- Den aufgegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleich große Stücke a. ca. 100 g teilen. Jedes Stück zu einer glatten Kugel formen. Die Kugeln mit einem Tuch abdecken und weitere 15–20 Minuten entspannen lassen.
- Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Jede Teigkugel auf der bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen (am besten mit einem Nudelholz) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Für die Sauce die Tomaten, Olivenöl, Thymian und Salz verrühren. Den Thunfisch aus der Dose abtropfen lassen und vorsichtig unterheben.
- Die Sauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 250°C Ober-/Unterhitze für 10 -12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- Die heißen Pizzazungen sofort servieren – am besten lauwarm, dann sind sie am knusprigsten.

Portionsgröße: 8 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©