

Pizza mit Kapern und Sardellenfilets



Zubereitung

Backofen vorheizen: Backofen auf maximale Stufe (ohne Umluft) schalten und Pizzastein auf den untersten Rost legen, mindestens 20 Minuten aufheizen.

Pizza vorbereiten und belegen: Kapern einige Male wässern, dazu immer wieder frisches Wasser verwenden und abtropfen lassen.

Teig ausformen und auf Pizzaschieber legen, abgetropfte San Marzano-Pelati mit den Fingern grob zerdrücken und auf dem Pizzateig verteilen, ringsherum einen Rand von 3 bis 4 cm Rand frei lassen.

Mozzarella fein scheibeln und gleichmässig auf den Tomaten verteilen. Dann Sardellenfilets, Kapern, Oregano und Oliven darübergeben.

Zutaten für eine Pizza von 30 cm

- 250g Globus Fertig-Pizzateig, ausgeformt
- Olivenöl «extra vergine»
- 100g ganze San Marzano Tomaten, geschält, aus der Dose
- 100g Mozzarella «Fior di Latte»
- 12 kleine oder 6 grosse Sardellenfilets
- 2 EL in Salz eingelegte Kapern
- 12 schwarze Oliven, entsteint, z.B. Kalamata
- einige Prisen Oregano, getrocknet
(der Beste kommt aus Sizilien) [link online](#)

Pizza backen und fertigstellen: Mit der Pizzaschaufel vorsichtig auf den heissen Stein befördern, 3 bis 5 Minuten backen, für gleichmässiges Bräunen Pizzastein ab und zu drehen.

Fertige Pizza herausnehmen, mit Olivenöl, Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.