

Pizza Olivia

Viani



Pizza mit Kapern, Oliven und Sardellen

ZUBEREITUNG

Pizzateig nach Anleitung vorbereiten oder den frischen Pizzateig in einem unserer Läden erwerben.

Den Backofen auf 275 Grad Umluft vorheizen.

Die San Marzano Tomaten in eine Schüssel geben, Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl hinzufügen und die Tomaten mit den Händen zerdrücken, bis eine relativ homogene Sauce entsteht.

Den Pizzaboden 3 Minuten vorbacken, anschließend mit circa 4 EL Tomatensauce bestreichen. Kapern und Oliven gleichmäßig darauf verteilen und weitere 4 bis 6 Minuten fertig backen.

Nach dem Backen mit Sardellen und Basilikumblättern garnieren, die Burrata über der Pizza aufbrechen und etwas verteilen. Zum Schluss mit Olivenöl beträufeln.

ZUTATEN FÜR 1 PIZZA

280 g frischer Pizzateig
San Marzano Tomaten aus der Dose
2-3 EL Extra Natives Olivenöl
1-2 TL Kapern in Öl
1-2 EL Taggiasca Oliven
1 Burrata
4-6 Sardellenfilets in Öl
mit Sommertrüffeln
Frische Basilikumblätter
Salz und Pfeffer