

Η συνταγή για την αγαπημένη μου πίτσα με τόνο! Όταν πριν από περίπου 20 χρόνια πρωτοβγαίναμε με τον άντρα μου, κάποια στιγμή που αποφασίσαμε να παραγγείλουμε πίτσα, εγώ θεωρούσα αυτονόητο ότι θα πάρουμε σπέσιαλ. Μου πρότεινε πίτσα με τόνο. Σκέφτηκα τότε, "τι λέει αυτός καλέ? τι δουλειά έχει ο τόνος με την πίτσα?". Αλλά επειδή πάντα δοκιμάζω τα πάντα, δοκίμασα. Και ερωτεύτηκα. Η πίτσα αυτή έγινε η αγαπημένη μου, και επειδή σχεδόν καμία πιτσαρία δεν την φτιάχνει, την έφτιαξα μόνη μου και την εξέλιξα και λίγο, κάνοντάς την πιο μερακλίδικη και πιο πολύ στα δικά μου γούστα. Σας την προτείνω ανεπιφύλακτα!

### Τι θα χρειαστείτε

350 γρ. βασική ζύμη για πίτσα (βλέπε συνταγή)

Για τη σάλτσα:

80 ml σάλτσα ντομάτας

1 κουταλιά ελαιόλαδο

Μια πρέζα αλάτι

1-2 πρέζες ξερή ρίγανη

Λίγο πιπέρι

2 κ.σ. νερό

Υλικά για την πίτσα:

200 γρ. γκούντα και μοτσαρέλα τριμμένη

1 κονσέρβα τόνο, στραγγισμένη

Ελιές

1 ντομάτα σε ροδέλες χωρίς τα σπόρια ή 6 ντοματάκια βελανίδι κομμένα στη μέση

50 γρ. φέτα χοντροτριμμένη

1 μικρό ξερό κρεμμύδι σε ροδέλες (προαιρετικά)

# Πίτσα με τόνο

## Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζουμε την εύκολη ζύμη για πίτσα σύμφωνα με τη συνταγή.

Σε κατσαρολάκι βάζουμε τη ντομάτα, ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και λίγο νερό. Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις σε μέτρια φωτιά και μόλις πυκνώσει η σάλτσα τη σβήνουμε.

Ανοίγουμε το ζυμάρι της πίτσας σε στρογγυλό ταψί. Προσέχουμε να αφήσουμε τις άκρες πιο χοντρές για να φουσκώσουν και να κάνουν το ωραίο στεφάνι της πίτσας.-

Απλώνουμε τη σάλτσα σε όλη την επιφάνεια. Πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί. Βάζουμε χοντροτριμμένο τον τόνο.

Βάζουμε τις ροδέλες ντομάτας, τις ελιές, τις ροδέλες κρεμμυδιού και τη χοντροτριμμένη φέτα.

Ψήνουμε την πίτσα στους 200°C για 15 λεπτά περίπου στη μεσαία σχάρα του φούρνου.

Την βγάζουμε από το φούρνο και αν έχουμε-ξύλο κοπής την τοποθετούμε εκεί. Την αφήνουμε ένα λεπτό να ξεκουραστεί και την κόβουμε με δίσκο κοπής πίτσας ή με μεγάλο μαχαίρι.-

Δοκιμάστε αυτή την υπέροχη πίτσα! Καλή απόλαυση!

# Πίτσα με τόνο

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Ετοιμάζουμε την εύκολη ζύμη για πίτσα σύμφωνα με τη συνταγή.
- 2 Σε κατσαρολάκι βάζουμε τη ντομάτα, ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και λίγο νερό. Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις σε μέτρια φωτιά και μόλις πυκνώσει η σάλτσα τη σβήνουμε.
- 3 Ανοίγουμε το ζυμάρι της πίτσας σε στρογγυλό ταψί. Προσέχουμε να αφήσουμε τις άκρες πιο χοντρές για να φουσκώσουν και να κάνουν το ωραίο στεφάνι της πίτσας.-
- 4 Απλώνουμε τη σάλτσα σε όλη την επιφάνεια.
- 5 Πασπαλίζουμε με το τριμμένο τυρί.
- 6 Βάζουμε χοντροτριμμένο τον τόνο.
- 7 Βάζουμε τις ροδέλες ντομάτας, τις ελιές, τις ροδέλες κρεμμυδιού και τη χοντροτριμμένη φέτα.
- 8 Ψήνουμε την πίτσα στους 200°C για 15 λεπτά περίπου στη μεσαία σχάρα του φούρνου.
- 9 Την βγάζουμε από το φούρνο και αν έχουμε-ξύλο κοπής την τοποθετούμε εκεί. Την αφήνουμε ένα λεπτό να ξεκουραστεί και την κόβουμε με δίσκο κοπής πίτσας ή με μεγάλο μαχαίρι.- Καλή απόλαυση!