

Sfincione

Pizza nach sizilianischer Art

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 Kg Tomaten
- 0,5 Tasse Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Salz
- 1 EL Oregano

Zubereitung

Die Tomaten schälen und zusammen mit Salz, Knoblauch und Öl abdecken und ruhen lassen.

Das Mehl, die Hefe, die Milch und das Ei

zum Teig verrühren und ca 25 min gehen lassen.

Bei 200°C für ca 40 min backen.