

# Fertigteig Pizza by Andreas von Andreas Padeste

Mengen für 28 Personen

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Oregano

|                            |   |
|----------------------------|---|
| 2.8 kg Pizzateig           | Glutenfreier Fertigteig   |
| 8.4 cl Olivenöl            | in Pfanne erwärmen  |
| 280 g Zwiebel              | fein hacken   |
| 7.0 Stück Knoblauchzehen   | gepresst mit den Zwiebeln dämpfen   |
| 420 g Tomatenpuree         |   |
| 2.8 kg geschälte Tomaten   |   |
| 8.4 g Zucker               |   |
| 28 g Salz                  | alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen |
| 2.8 kg Tomatensauce Napoli | Auf dem Teig verteilen  |
| 420 g Schinken             | in Streifen schneiden   |
| 420 g Salami               | in Streifen schneiden   |
| 280 g Zucchini (g)         | in Scheiben schneiden (vegi)  |
| 280 g Pilze                | in Scheiben schneiden   |
| 5.6 Stück Ananasscheiben   | in Stücke schneiden   |
| 5.6 Stück Pepperoni        | in Würfel schneiden   |
| 280 g Oliven               | schneiden   |
| 1.96 kg Mozzarella         |   |

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept