

Fertigteig Pizza by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 11 Personen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

1.1 kg Pizzateig	Fertigteig
3.3 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
110 g Zwiebel	fein hacken
2.75 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
165 g Tomatenpuree	
1.1 kg geschälte Tomaten	
3.3 g Zucker	
11 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.1 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
165 g Schinken	in Streifen schneiden
165 g Salami	in Streifen schneiden
110 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
110 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.2 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
2.2 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
110 g Oliven	schneiden
770 g Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept