

Fertigteig Pizza by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

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

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept