Fertigteig Pizza by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Oregano, Pfeffer

2.0 kg Pizzateig	Fertigteig
6.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
200 g Zwiebel	fein hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
300 g Tomatenpuree	
2.0 kg geschälte Tomaten	
6.0 g Zucker	
20 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
2.0 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
300 g Schinken	in Streifen schneiden
300 g Salami	in Streifen schneiden
200 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
200 g Pilze	in Scheiben schneiden
4.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
4.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
200 g Oliven	schneiden
1.4 kg Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept