Fertigteig Pizza by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Oregano

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

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept