

# Lagerkochbuch.ch



## Fertigteig Pizza by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 16 Personen

Gewürze: Oregano, Ital. Kräutermischung, Pfeffer

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

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept