

Fertigteig Pizza by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

2.5 kg Pizzateig	Fertigteig
7.5 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
250 g Zwiebel	fein hacken
6.25 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
375 g Tomatenpuree	
2.5 kg geschälte Tomaten	
7.5 g Zucker	
25 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
2.5 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
375 g Schinken	in Streifen schneiden
375 g Salami	in Streifen schneiden
250 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
250 g Pilze	in Scheiben schneiden
5.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
5.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
250 g Oliven	schneiden
1.75 kg Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept