Fertigteig Pizza (glutenfrei) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Oregano, Ital. Kräutermischung, Pfeffer

1.0 Stück Abfallsäcke 110 Lt	Glutenfreier Fertigteig 1 Kg
3.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
2.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
10 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.0 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
150 g Schinken	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
100 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
100 g Spinat	gefrorene Würfel auf Pizza verteilen (vegi)
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Oliven	schneiden
700 g Mozzarella	

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept