

# Maispizza

von Leoni Eppisser

Mengen für 10 Personen

Quelle: Polenta --> Hot-Pot Outdoorküche mit Gruppen s.106

Pizzabelag --> Hot-Pot Outdoorküche mit Gruppen s.130

2.0 Liter Wasser	im Kochtopf aufkochen
2.5 TL Salz	würzen
500 kg grober Mais	(Bramata)
	einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Danach auf sehr kleinem Feuer 40-60min kochen. Dabei oft rühren, damit der Mais nicht anbrennt. (oder im Steamer)
	Polenta in eine eingefettete Grattinform oder in Blech ausstreichen (Blech Durchmesser 26 cm pro 200g ungekochtes Polenta)
2.5 EL Butter	unterrühren
1.25 kg Tomatensauce Napoli	Polenta damit belgen
5.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden
7.5 g Basilikum	Mengenangabe in Zweigen
	in Streifen schneiden. Mit dem Knoblauch auf Polenta geben
* 3.13 g Salz	
2.5 g Pfeffer	Messerspitzen nicht g
1.25 g Oregano	TL nicht g
375 g Schinken	
625 g Mozzarella	in Scheiben schneiden und belegen
8.3 cl Olivenöl	darüber träuffeln

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g