Panizza von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-18 Minuten backen.

Auskühlen lassen und in Alufolie verpacken.

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Oregano, Pfeffer, Paprika

Ausrüstung: Backtrennpapier, Alufolie, Backblech

650 g Brot	Sandwich-Brötchen (je 1 pro Person) halbieren
250 g Tomatenpuree	Sandwich-Hälften und Brotscheiben mit je 1 EL Tomatenpüree bestreichen
300 g Schinken	klein gewürfelt
300 g Frische Champignons	kleine Champignons, geputzt, in kleine Stücke geschnitten
400 g gehackte Tomaten	Cherrytomaten, halbiert oder geviertelt Brötchen mit Schinken, Champignons und Tomaten belegen
500 g Mozzarella	klein gewürfelt, über den Brötchen verteilen
10 g Oregano	
40 g ital. Kräutermischung	Mit Organo, Salz, Pfeffer und Kräutermischung würzen.

Brot = M-Classic Sandwich mit Vollkornmehl (4 Brötchen = 260g)

Tomaten = Cherrytomaten

durch altbackenes Brot ergänzen, z.B. Ruchbrot, in 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten