Panizza von Remo Birrer

Mengen für 45 Personen

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

Auskühlen lassen und in Alufolie verpacken.

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

Ausrüstung: Backblech, Alufolie, Backtrennpapier

2.92 kg Brot	Sandwich-Brötchen (je 1 pro Person) halbieren
1.13 kg Tomatenpuree	Sandwich-Hälften und Brotscheiben mit je 1 EL Tomatenpüree bestreichen
1.35 kg Schinken	klein gewürfelt
1.35 kg Frische Champignons	kleine Champignons, geputzt, in kleine Stücke geschnitten
1.8 kg gehackte Tomaten	Cherrytomaten, halbiert oder geviertelt Brötchen mit Schinken, Champignons und Tomaten belegen
2.25 kg Mozzarella	klein gewürfelt, über den Brötchen verteilen
45 g Oregano	
180 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