Pizza von Moritz Kobel

Mengen für 12 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Oregano, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

5.4 dl Wasser	
18 g Salz	Salz im Wasser auflösen
900 g Weissmehl	
36 g Hefe	
1.8 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
240 g Zwiebeln	fein hacken
4.8 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen
84 g Tomatenpuree	
960 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
540 g Schinken	
480 g Greyerzer	
4.8 Stück Pepperoni	Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen

weitere Beläge: Speck, Mozzarella, Pilze, Oliven,..