

# Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 8 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

3.6 dl Wasser	
12 g Salz	Salz im Wasser auflösen
600 g Weismehl	
24 g Hefe	
1.2 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
160 g Zwiebeln	fein hacken
3.2 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln begeben und andämpfen
56 g Tomatenpuree	
640 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
360 g Schinken	
320 g Greyerzer	
3.2 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,..