

Pizza

von Prusik

Mengen für 25 Personen

Jeder TN stellt mittels Zettel seine eigene Pizza zusammen.

Gewürze: Oregano

2.5 kg Weismehl	
1.25 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
175 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
50 g Salz	
2.5 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
625 g Tomatensauce Napoli	
375 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
375 g Salami	in Streifen schneiden
250 g Mais	
375 g Specktranchen	
250 g Pilze	in Scheiben schneiden
5.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
250 g Oliven	schneiden
1.88 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
125 g Oregano	

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen
- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen
- Als Calzone in Alufolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!