

# Pizza

von Thilo2

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

4.5 dl Wasser	
15 g Salz	Salz im Wasser auflösen
750 g Weismehl	
30 g Hefe	
1.5 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
800 g Tomatensauce Napoli	Fertig-Pizzasosse oder Reste von Montag
400 g Schinken	
100 g Salami	
400 g Mozzarella	
400 g Gemüse nach Wahl	Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen.  Den belegten Teig bei 220 Grad backen

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