Pizza von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika

1.0 kg	Mehl
42 g	Hefe
6.0 dl	Wasser
9 cl	Olivenöl
20 g	Salz
1.0 Stück	Zwiebeln
2.0 Stück	Knoblauchzehen
300 g	Gemüse nach Wahl
20 g	Tomatenpuree
30 g	Basilikum
250 g	Mozzarella
150 g	Schinkentranchen
60 g	Salami
1.0 Stück	Pepperoni
40 g	Frische Champignons
10 g	Kräutermischung
5.0 cl	Olivenöl
2.0 dl	Rotwein
500 g	Tomatensauce Napoli

Alle Zutaten bis und mit Salz zu einem Pizzateig verarbeiten, ruhen lassen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten, kleingeschnittenes Gemüse mitdünsten, tomatieren und ablöschen. Mit Tomatensugo auffüllen, bei kleinem Feuer köcheln lassen und Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Pizzateig dünn auswallen (rund oder rechteckig spielt keine Rolle) und kurz blindbacken. Mit Sauce bestreichen und restlichen Zutaten belegen. Im Ofen fertigbacken (Garzeit abhängig von der Teigdicke und -grösse).