

Pizza

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Oregano, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

| | |
|----------------------------|--|
| 4.5 dl Wasser | |
| 15 g Salz | Salz im Wasser auflösen |
| 1.25 kg Weismehl | |
| 15 g Hefe | |
| 1.5 dl Olivenöl | 5 Esslöffel Öl |
| | Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen |
| 1.2 kg Tomatensauce Napoli | für Pizza |
| 160 g Pilze | für 1/3 |
| 10 g Oliven | für 1/3 entsteint für Pizza |
| 750 g Mozzarella | |
| 1.0 Stück Zucchetti | für 1/3 |
| 30 g Mais | für 1/3 |
| 200 g Schinken | für 2/3 |
| 4.0 Stück Pepperoni | für 1/3 |