

Pizza von rumba@pfadi-rheinfelden.ch Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano Ausrüstung: Backblech, Wallholz

| 800 g Pizzateig | |
|--------------------------|---|
| 200 g Zwiebeln | fein hacken |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen | pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen |
| 70 g Tomatenpuree | |
| 800 g geschälte Tomaten | zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen. |
| 600 g Zucchetti (g) | |
| 400 g Mozzarella | |
| 4.0 Stück Pepperoni | Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. |
| | Den belegten Teig bei 220 Grad backen |
| 100 g Salami | |
| 50 g Oliven | |
| 50 g Annanas | |
| 100 g Champignons | |

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