

Pizza

von Christin Leonhardt

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Salz

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 |
| 100 g Zwiebeln | fein hacken |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | pressen, den Zwiebeln beigegeben und andämpfen |
| 70 g Tomatenpuree | |
| 800 g gehackte Tomaten | zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen. |
| 250 g Schinken | |
| 500 g Käsemischung | |
| 4.0 Stück Pepperoni | Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen |
| 100 g Mais | |
| 200 g Frische Champignons | |
| 200 g Zucchini (g) | |
| 100 g Oliven | |

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