

# Pizza

von Raffael Kromer

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

1.6 kg Pizzateig	
800 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
450 g Schinken	
400 g Salami	
400 g Champignons	
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

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