

Pizza

von Tim Löhner

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Mehl	Mehl in eine Schüssel geben
3.0 TL Salz	Salz zum Mehl geben
5 cl Olivenöl	Zum Mehl geben
2.0 Stück Trockenhefe	Zum mehl geben
6.0 dl Wasser	zum Mehl geben zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ums doppelte aufgehen lassen
400 g Tomatensauce Napoli	
100 g Oregano	Der Tomatensauce beifügen
750 g Mozzarella	Mozzarella schneiden
100 g Schinkentranchen	schneiden
100 g Salami	schneiden
100 g Pilze	schneiden
100 g Zwiebel	in Ringe schneiden
100 g Mais	