



pizza von Ielia Kuhn

Mengen für 10 Personen

Quelle:

sugo: <https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/pizzasauce-10008123/?srsltid=AfmBOop63ialTxyPKT2PbD90h3khiM4uScTdmKi0Mk8h5oYjqlGouQe8>

Gewürze: Salz, Rosmarin, Zucker, Basilikum, Thymian, Oregano

1.0 kg Mehl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser und Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
3.75 TL Salz	
25 g Hefe	(0.69 Würfel Hefe)
6.25 dl Wasser	
7.5 cl Olivenöl	5 EL!!!! Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser und Öl dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen
3.0 g Zwiebel	3 Stück!!
4.5 cl Olivenöl	3 EL
6.0 g Rosmarin	6 Zweiglein Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl im Bratopf warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin andämpfen. Tomatenpüree kurz mitdämpfen.
30 g Tomatenpüree	3 TL
2.4 kg gehackte Tomaten	3 Dosen Pelatti gehackte Tomaten
2.25 TL Salz	
3.0 g Zucker	0.75 TL Tomaten begeben, unter Rühren aufkochen, Zucker begeben, würzen. Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 1 Std. köcheln. Deckel entfernen, offen ca. 30 Min. fertig köcheln. Rosmarin entfernen.
250 g Frische Champignons	
200 g Salami	
1.0 Stück Zucchini	
2.0 Stück Pepperoni	
50 g Mais	