

Pizza Breo von Patrick Roos

Mengen für 10 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

1.2 kg Pizzateig	Prix Garantie 800gr.
600 g gehackte Tomaten	15 Dosen Pizzafix CC Prodega (1 Dose pro Teig), pürieren!
1.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
* 45 g Zwiebeln	Ringe schneiden
150 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
150 g Speckranchen	
100 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Oliven	schneiden
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen
- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen