



Pizza by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

500 g Mehl	
1.0 g Salz	
20 g Hefe	
2.0 EL Öl	Pizzateig mischen
3.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
2.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
10 g Salz	alles beugeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.0 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
150 g Schinken	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
100 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Oliven	schneiden
700 g Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept