

Pizza by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 22 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Oregano

1.1 kg Mehl	
2.2 g Salz	
44 g Hefe	
4.4 EL Öl	Pizzateig mischen
6.6 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
220 g Zwiebel	fein hacken
5.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
330 g Tomatenpuree	
2.2 kg geschälte Tomaten	
6.6 g Zucker	
22 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
2.2 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
330 g Schinken	in Streifen schneiden
330 g Salami	in Streifen schneiden
220 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
220 g Pilze	in Scheiben schneiden
4.4 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
4.4 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
220 g Oliven	schneiden
1.54 kg Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept