

Pizza

von Mathilda Zubek

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

| | |
|--------------------------|--|
| 4.5 dl Wasser | |
| 15 g Salz | Salz im Wasser auflösen |
| 750 g Weismehl | |
| 30 g Hefe | |
| 1.5 dl Olivenöl | Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen |
| 200 g Zwiebeln | fein hacken |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen | pressen, den Zwiebeln beigegeben und andämpfen |
| 70 g Tomatenpuree | |
| 800 g geschälte Tomaten | zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen. |
| 400 g Mozzarella | WICHTIG mit Fimo abklären wegen Laktoseintoleranz |
| 200 g Mais | |
| 4.0 Stück Pepperoni | Mais muss nicht sein, ausserdem kann man noch andere Toppings kaufen, mir sind nur diese eingefallen. Bitte (wenn möglich im rahmen vom nachhaltigen Lager auf Fleisch verzichten oder bzw.) nicht RIESEN Mengen einkaufen :) Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen |

weitere Beläge: Speck, Mozzarella, Pilze, Oliven,...