

# Pizza

von Prusik

Mengen für 10 Personen

Jeder TN stellt mittels Zettel seine eigene Pizza zusammen.

Gewürze: Oregano

1.0 kg Weismehl	
5.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
70 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
20 g Salz	
1.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
250 g Tomatensauce Napoli	
150 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
100 g Mais	
150 g Specktranchen	
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
100 g Oliven	schneiden
750 g Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
50 g Oregano	

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen
- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen
- Als Calzone in Alufolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!