

Pizza Ferien im Park Fertigteig von Gabi Gratwohl-Guerini

Mengen für 25 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Basilikum, Paprika, Oregano, Salz, Pfeffer, Chillipulver

Ausrüstung: Wallholz, Baktrennpapier, Backblech

12.5 g Pastateig	Pizzateig Stück
7.5 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
250 g Zwiebel	fein hacken
12.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
375 g Tomatenpuree	
2.5 kg geschälte Tomaten	
7.5 g Zucker	
25 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
625 g Truten	Aufschnitt in Streifen schneiden
5.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
250 g Oliven	schneiden
2.5 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept