



Pizza Fertigteig rechteckig

von Walter Bürgi

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backblech, Wallholz, Backtrennpapier

1.0 kg Pizzateig	Migros M-Budget XL Pizzateig
3.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
50 g Bouillion	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
250 g Truten	Aufschnitt in Streifen schneiden
50 g Pilze	in Scheiben schneiden
1.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen