



Pizza Fertigteig rechteckig

von Walter Bürgi

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backtrennpapier, Wallholz, Backblech

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