Pizza Fertigteig rechteckig von Walter Bürgi

Mengen für 24 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier, Wallholz

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