

# Pizza Fertigteig rechteckig von Walter Bürgi

Mengen für 28 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech, Wallholz

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