

Pizza Fertigteig rechteckig von Walter Bürgi

Mengen für 43 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

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