

Lagerkochbuch.ch



Pizza Fertigteig rechteckig (CJB)

von Christian Blaim

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Basilikum, Pfeffer, Paprika, Salz, Oregano, Chilli-Pulver

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

5.0 kg Pizzateig	1.) Ofen auf 300°C vorheizen (oder so heiß es halt geht) 2.) 2.5 Stk Migros M-Budget XL Pizzateig je 10 Personen 3.)
2.0 Stück Zwiebeln	fein hacken (1 grosse oder 2 kleine Zwiebeln)
6.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken oder gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
6.0 cl Olivenöl	in höherem Kochtopf erhitzen (3 - 4 EL) --> Zwiebeln + Knoblauch bräunen
2.0 kg geschälte Tomaten	zugeben
300 g Tomatenpuree	zugeben
2.0 TL Salz	zugeben
2.0 g Pfeffer	etwas Pfeffern
2.0 g Basilikum	½ - ¾ Bund Basilikum zugeben --> alles mit dem Pürierstab pürieren. (Abschmecken + kalt werden lassen)
2.0 g Pizzateig	mit Sauce bestreichen und belegen:
800 g Mozzarella	in Stücke/Scheiben (gemäss ital. Mama kommt der Mozzarella immer zu unterst!! ;-)
4.0 Stück Tomaten	in Scheiben schneiden
200 g Schinken	
100 g Salami	
200 g Reibkäse	zum Bestreuen - Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden