



# Pizza Fertigteig rechteckig (CjB) von Christian Blaim

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 5.0 kg Pizzateig         | 1.) Ofen auf 300°C vorheizen (oder so heiss es halt geht)<br>2.) 2.5 Stk Migros M-Budget XL Pizzateig je 10 Personen<br>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.<br>(Abschmecken + kalt werden lassen)                   |
| 2.0 g Pizzateig          | mit Sauce bestreichen und belegen:  |
| 800 g Mozzarella         | in Stücke/Scheiben<br>(gemäss ital. Maaaaa 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   |