

Pizza Fertigteig rechteckig von Aaron Mühlethaler

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

1.5 kg Pizzateig	ausgewallt evtl
150 g Zwiebel	fein hacken
1.0 kg Tomatensauce Napoli	
300 g Truten	Aufschnitt in Streifen schneiden (Poulet-Bacon)
1.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
700 g Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
3.0 cl Olivenöl	Vor dem Backen über Pizza verteilen
150 g Salami	
75 g Oliven	schwarze, entsteint
1.0 Stück Zucchetti	
100 g Ruccola	
100 g Mascarpone	
300 g Reibkäse	
100 g Cashewnüsse	KAPERN!
1.5 Stück Tomaten	fein schneiden