# Pizza Fertigteig rechteckig

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 21 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

| | |
|---|---|
| 3.15 kg Pizzateig | ausgewallt evtl |
| 315 g Zwiebel | fein hacken |
| 2.1 kg Tomatensauce Napoli | |
| 630 g Truten | Aufschnitt in Streifen schneiden (Poulet-Bacon) |
| 2.1 Stück Pepperoni | in Würfel schneiden |
| 1.47 kg Mozzarella | in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen |
| 6.3 cl Olivenöl | Vor dem Backen über Pizza verteilen |
| 315 g Salami | |
| 158 g Oliven | schwarze, entsteint |
| 2.1 Stück Zucchetti | |
| 210 g Ruccola | |
| 210 g Mascarpone | |
| 630 g Reibkäse | |
| 210 g Cashewnüsse | KAPERN! |
| 3.15 Stück Tomaten | fein schneiden |