

# Pizza Fertigteig rechteckig Kinder von Petra Spichiger

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

2.0 kg Pizzateig	
6.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
200 g Zwiebel	fein hacken
6.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
300 g Tomatenpuree	
2.0 kg geschälte Tomaten	
100 g Bouillion	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
400 g Schinkentranchen	
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
200 g Mais	
2.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
500 g Champignons	