



# Pizza Festival für Sommerlager von Thomas Helfenstein

Mengen für 10 Personen

Bleche mit Teig belegen. Sauce auftragen und mit den Zutaten verschiedene Pizzas belegen.

Mit Pfeffer und Oregano oder Pizzagewürz würzen.

Bei 220 Grad backen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Ital. Kräutermischung

1.5 kg Pizzateig	Pizzateig 3.5 Stk. Alditeige
2.0 Stück Zwiebeln	fein hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen, pressen oder fein Schneiden und mit Zwiebeln andämpfen
5.0 g Tomatenpuree	beigeben
500 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz würzen und 30-45 Min einkochen
200 g Schinkentranchen	Streifen schneiden
2.0 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
50 g Pilze	Aus der Dose
50 g Speckwürfeli	
50 g Oliven	schneiden
400 g Mozzarella	Pizzakäse geraffelt
5.0 Stück Ananasscheiben	