

Pizza Festival für Sommerlager von Thomas Helfenstein

Mengen für 22 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

3.3 kg Pizzateig	Pizzateig 3.5 Stk. Alditeige
4.4 Stück Zwiebeln	fein hacken
8.8 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen, pressen oder fein Schneiden und mit Zwiebeln andämpfen
11 g Tomatenpuree	beigeben
1.1 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz würzen und 30-45 Min einkochen
440 g Schinkentranchen	Streifen schneiden
4.4 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
110 g Pilze	Aus der Dose
110 g Speckwürfeli	
110 g Oliven	schneiden
880 g Mozzarella	Pizzakäse geraffelt
11 Stück Ananasscheiben	