

Pizza Festival Rigi

von Thomas Andermatt

Mengen für 60 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 ca.30 Minuten

Tags: benötigt Backofen

| | |
|----------------------------|---|
| 7200 kg Pizzateig | Pizzateig z.B. Lidl |
| 4.8 kg Tomatensauce Napoli | fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica -> Kauf Tipp |
| 720 g Salami | in Streifen schneiden |
| 720 g Specktranchen | |
| 720 g Schinkentranchen | in Streifen schneiden |
| 300 g Zucchini (g) | in Scheiben schneiden |
| 12 Stück Ananasscheiben | in Stücke schneiden |
| 12 Stück Pepperoni | Feine Streifen oder Würfel schneiden |
| 120 g Pilze | Aus der Dose |
| 600 g Speckwürfel | |
| 3 kg Reibkäse | Mozzarella / Pizzakäse geraffelt als Fertigprodukt z.B. Lidl |