



Pizza Festival Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 52 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

6240 kg Pizzateig	Pizzateig z.B. Lidl Fertigteig rund / eckig à 400 gr.
520 g Tomatensauce Napoli	fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica -> Kauf Tipp Ktipp
624 g Salami	in Streifen schneiden
624 g Specktranchen	
624 g Schinken tranchen	in Streifen schneiden
260 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden
10.4 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
5.2 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
104 g Pilze	Aus der Dose bzw. frische Pilze
520 g Speckwürfel	
3.12 kg Mozzarella	Mozzarella / Pizzakäse geraffelt als Fertigprodukt z.B. Lidl