



Pizza Festival Rigi (2023) 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 Fertigteig rund / eckig à 400 gr.
600 g Tomatensauce Napoli	fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica -> Kauf Tipp Ktipp
720 g Salami	in Streifen schneiden
720 g Specktranchen	
720 g Schinken tranchen	in Streifen schneiden
300 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden
12 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
6.0 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
120 g Pilze	Aus der Dose bzw. frische Pilze
600 g Speckwürfel	
3.6 kg Mozzarella	Mozzarella / Pizzakäse geraffelt als Fertigprodukt z.B. Lidl