

Pizza (glutenfrei, vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Ital. Kräutermischung

1.2 Stück Abfallsäcke 110 Lt	Glutenfreies Mehl 1.2 Kg
	Backofen vorheizen 220 °C in Schüssel geben
18 g Salz	dazugeben
50 g Hefe	dazugeben
5.0 dl Wasser	dazugeben
2.5 cl Olivenöl	dazugeben, mit Kelle mischen, Teig von Hand kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. mit Wallholz auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech lege.
3 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
2.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Tomatensauce	
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
10 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.0 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
100 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
200 g Pepperoni (g)	in Würfel schneiden
100 g Oliven	schneiden
2.0 g Chilischoten	
700 g Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept