



Pizza (Grundrezept) von Silvano Cortesi

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Basilikum, Oregano, Chillipulver, Paprika, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

1.0 kg Weissmehl	
5.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
70 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
20 g Salz	
1.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
3.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Tomatenpuree	
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
150 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
100 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
100 g Spinat	gefrorene Würfel auf Pizza verteilen (vegi)
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Thunfisch	
100 g Oliven	schneiden
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
1.0 g Aufschnitt	Verschiedenes Gemüse und Aufschnitte zur belegung

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept