

Pizza (Grundrezept) mit Salami, Schinken und Pilzen

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Bactrennpapier

1.0 kg Weismehl	
5.0 dl Wasser	lauwarmes 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
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
200 g Salami	
200 g Schinken	
500 g Pilze	

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept