

## Pizza (JT) von Gian-Luca Bähler

Mengen für 10 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

1.0 kg Mehl	
8.0 g Hefe	
800 g Tomatensauce Napoli	fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica -> Kauf Tipp
60 g Salami	in Streifen schneiden
120 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
150 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden
3.0 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
20 g Pilze	Aus der Dose
100 g Speckwürfeli	
50 g Cherry-Tomaten	
50 g Ruccola	
50 g Ricotta	
500 g Reibkäse	Mozzarella / Pizzakäse geraffelt als Fertigprodukt z.B. Lidl