Pizza Margherita, Prosciutto, Salami, Vegetariana, Funghi von Bruno Elmer

Mengen für 40 Personen
nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!
auch Vegipizzen machen!

600 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
600 g Salami	in Streifen schneiden
400 g Pilze	in Scheiben schneiden
400 g Oliven	schneiden
4.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
400 g Frühlingszwiebeln	Pizza Vegetraiana
8.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
4.0 Stück Zucchetti	

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterm Gemüse ergänzen
- Mozarelle durch Gorgonzola ersetzen