



Pizza Margherita, Prosciutto, Salami, Vegetariana, Funghi (bizli edited)

von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Wallholz

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 Pilze	in Scheiben schneiden
100 g Oliven	schneiden
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
100 g Mozzarella	VEGAN
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
1.0 Stück Zucchini	

verschiedene Teile unterschiedlich Belegen (sodass für alle etw. dabei)