*Pizza mit div. Zutaten von a v o

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Basilikum, Oregano, Pfeffer, Salz, Cayenne Pfeffer

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
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
10 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
100 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
100 g Salami	in Streifen schneiden
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
1.0 Stück Pepperoni	dünne Scheiben
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 Mascarpone	