

*Pizza mit div. Zutaten von a v o

Mengen für 13 Personen

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

1.3 kg Weissmehl	
6.5 dl Wasser	lauwarmes Wasser
91 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
26 g Salz	
1.3 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
3.9 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
130 g Zwiebel	fein hacken
195 g Tomatenpuree	
1.3 kg geschälte Tomaten	
3.9 g Zucker	
13 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
130 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
130 g Salami	in Streifen schneiden
130 g Pilze	in Scheiben schneiden
1.3 Stück Pepperoni	dünne Scheiben
130 g Oliven	schneiden
1.3 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
130 g Mascarpone	