*Pizza mit div. Zutaten von a v o

Mengen für 15 Personen

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

1.5 kg Weissmehl	
7.5 dl Wasser	laufwarmes Wasser
105 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
30 g Salz	
1.5 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
4.5 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
150 g Zwiebel	fein hacken
225 g Tomatenpuree	
1.5 kg geschälte Tomaten	
4.5 g Zucker	
15 g Salz	alles beigeben, 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
150 g Pilze	in Scheiben schneiden
1.5 Stück Pepperoni	dünne Scheiben
150 g Oliven	schneiden
1.5 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
150 g Mascarpone	