

Pizza mit Fertigteig von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Backtrennpapier

1.6 kg Pizzateig	Anna's Best Dinkel Pizzateig (eckig 36x23cm, à 400g)
400 g Tomatenpuree	Tomatenmark in der Tube à 200g, gleichmässig auf den Pizza-Teig verteilen
1.2 kg Mozzarella	Mozzarella-Kugel à 150g, kleine Würfel schneiden
250 g Frische Champignons	vierteln
200 g Rohschinken	klein schneiden
500 g Cherry-Tomaten	halbieren oder vierteln
1.0 Stück Pepperoni	klein schneiden
270 g Oliven	(ohne Steine) halbieren
1.0 Stück Zucchini	in kleine Scheiben schneiden
100 g Rucicola	waschen

Die Pizza ist einfach gemacht: Auf mit Tomatenpuree und Mozzarella ausgelegtem Teig werden wahlweise die weiteren Zutaten, wie Pilze, Cherry-Tomaten, Zucchini, etc. gelegt.