

# Pizza Mit Salat

von Martin Lustenberger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Ital. Kräutermischung

1.0 kg Weismehl	
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
2.5 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
1.0 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
1.0 Stück Saisonfrüchte	
150 g Schinken	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
100 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
100 g Spinat	gefrorene Würfel auf Pizza verteilen (vegi)
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Thunfisch	
100 g Oliven	schneiden
200 g Greyerzer	
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
3.0 Stück Salat	Kopf
5.0 Liter Tee	

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept