Pizza mit Schinken & Peperoni von Methusalix

Mengen für 10 Personen

4.5 dl Wasser	Lauwarmes Wasser verwenden.
15 g Salz	Salz im Wasser auflösen.
750 g Weissmehl	
30 g Hefe	
1.5 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl und Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten. Den abgedeckten Teig im warmen Ort mindestens 1h aufgehen lassen.
450 g Schinkentranchen	
400 g Mozzarella	
4.0 Stück Pepperoni	Alles in Würfel schneiden.
600 g Tomatensauce Napoli	Pizzateig damit bestreichen und mit den vorbereiteten Zutaten belegen. Mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen