Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 6 Personen
nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!
auch Vegipizzen machen!

600 g Weissmehl	
3.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
42 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
12 g Salz	
6 cl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.8 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
60 g Zwiebel	fein hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
90 g Tomatenpuree	
600 g geschälte Tomaten	
1.8 g Zucker	
6.0 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
90 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
90 g Salami	in Streifen schneiden
90 g Specktranchen	
60 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
60 g Pilze	in Scheiben schneiden
1.2 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
30 g Spinat	
1.2 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
60 g Oliven	schneiden
600 g Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterm Gemüse ergänzen
- Mozarelle durch Gorgonzola ersetzen