Pizza mit versch. Zutaten von Niklaus Stoll

Mengen für 10 Personen
nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!
auch Vegipizzen machen!
4 kg Mehl mitnehmen
am Freitag vorbereiten

40 g Hefe	
100 g Zwiebel	fein hacken
10 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
250 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
200 g Salami	in Streifen schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Oliven	schneiden
1.0 kg 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