



# Pizza mit versch. Zutaten

von Samuel Wüest

Mengen für 10 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

|                          |                                                                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.0 kg Weissmehl         |                                                                                                                   |
| 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                                                                                                       |
| 5.0 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 |
| 150 g Schinkentranchen   | 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 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 weiterem Gemüse ergänzen

- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen