



Pizza mit versch. Zutaten

von melanie steger

Mengen für 10 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen, auch Vegipizzen machen!

Gewürze: Salz, Paprika, Oregano, Basilikum, Pfeffer

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
1.0 g Tomatensauce Napoli	Tomatensauce nehmen um die Pizzen zu bedecken... ca. 1l pro 10 Pers.
150 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
150 g Specktranchen	
50 g Thunfisch	
100 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
50 g Spinat	
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
5.0 Stück Tomaten	Cherrytomaten
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen