

## Pizza mit versch. Zutaten von Zwieback

Mengen für 10 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Gewürze: Oregano

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
5.0 kg Tomatensauce Napoli	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
150 g Speckranchen	
50 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
1.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
50 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