

Pizza mit versch. Zutaten von Sara Nyffeler

Mengen für 10 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

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
3.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
5.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.0 kg Tomatensauce	
3.0 g Zucker	
10 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
150 g Schinken	in Streifen schneiden
150 g Salami	in Streifen schneiden
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