

Pizza mit versch. Zutaten (ohne eigene Sauce) von

Matteo Delucchi

Mengen für 30 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Oregano

15 kg Tomatensauce Napoli	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
450 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
450 g Salami	in Streifen schneiden
450 g Speckranchen	
300 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
300 g Pilze	in Scheiben schneiden
6.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
150 g Spinat	
6.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
300 g Thunfisch	
300 g Oliven	schneiden
3.0 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
- Als Calzone in Alufolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!