Pizza mit versch. Zutaten (ohne eigene Sauce) von Matteo Delucchi

Mengen für 45 Personen
nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!
auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach
Gewürze: Oregano

22.5 kg Tomatensauce Napoli	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
675 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
675 g Salami	in Streifen schneiden
675 g Specktranchen	
450 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
450 g Pilze	in Scheiben schneiden
9.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
225 g Spinat	
9.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
450 g Thunfisch	
450 g Oliven	schneiden
4.5 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterm Gemüse ergänzen
- Mozarella durch Gorgonzola ersetzen
- Als Calzone in Alufolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!