

Pizza mit versch. Zutaten (ohne eigene Sauce) von

Matteo Delucchi

Mengen für 48 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Oregano

24 kg Tomatensauce Napoli	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
720 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
720 g Salami	in Streifen schneiden
720 g Specktranchen	
480 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
480 g Pilze	in Scheiben schneiden
9.6 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
240 g Spinat	
9.6 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
480 g Thunfisch	
480 g Oliven	schneiden
4.8 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!