

Pizza mit versch. Zutaten (weniger Fleisch) von

wullschlegere@gmail.com

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 |
| 150 g Tomatenpuree | |
| 1.0 kg geschälte Tomaten | |
| 3.0 g Zucker | |
| 10 g Salz | alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen |
| 150 g Schinkentranchen | in Streifen schneiden |
| 100 g Zucchini (g) | in Scheiben schneiden (vegi) |
| 100 g Pilze | in Scheiben schneiden |
| 2.0 Stück Ananasscheiben | in Stücke 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