



Pizza ohne schinken, ohne salat

von Fűrío

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

1.0 kg Mehl	
15 g Salz	
6.0 dl Wasser	
30 g Hefe	
7.5 cl Öl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
200 g Zwiebeln	fein hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln begeben und andämpfen
70 g Tomatenpuree	
800 g gehackte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
400 g Mozzarella	
4.0 Stück Pepperoni	Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen
150 g Pilze	
150 g Oliven	

weitere Beläge: Speck, Mozzarella, Pilze, Oliven,..