Pizza-Plausch

von c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 10 Personen

ACHTUNG: 1x Laktosfrei kochen!

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

4.5 dl Wasser	
15 g Salz	Salz im Wasser auflösen
750 g Weissmehl	
30 g Hefe	
1.5 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
500 g Mais	ca. 2 Dosen
1.0 Stück Zucchetti	fein schneiden
200 g Cherry-Tomaten	halbieren oder vierteln für Pizza
100 g Lauch	fein schneiden und auf Pizza verteilen
100 g Champignons	fein schneiden und auf Pizza verteilen
1.0 Stück Pepperoni	fein scheinden und auf Pizza verteilen
2.0 Stück Salat	schneiden und waschen
100 g Oliven	ein Pack (nicht auf Pizza verteilen)
1.0 kg Mozzarella	fein in Scheiben schneiden und auf Pizza verteilen Achtung: Laktose!!!!
1.0 kg Tomatensauce Napoli	