

Pizza Skilager, inkl. Vegi von Kaspar Helmle

Mengen für 10 Personen

Bleche mit Teig belegen. Sauce auftragen und mit den Zutaten verschiedene Pizzas belegen.

Mit Pfeffer und Oregano oder Pizzagewürz würzen.

Bei 220 Grad backen

Tags: benötigt Backofen

7.2 dl Wasser	
24 g Salz	Salz in Wasser auflösen
1.2 kg Weismehl	
48 g Hefe	
2.4 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
4.8 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen, pressen oder fein Schneiden und mit Zwiebeln andämpfen
84 g Tomatenpuree	beigeben
960 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz würzen und 30-45 Min einkochen
480 g Schinkentranchen	Streifen schneiden
2.4 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
120 g Pilze	
100 g Oliven	schneiden
860 g Mozzarella	Pizzakäse geraffelt

+ Kapern!