

# Pizzabelag

von schiggy

Mengen für 11 Personen

Gewürze: Pfeffer

2.75 cl Olivenöl	
220 g Zwiebel	fein gehackt
5.5 Stück Knoblauchzehen	fein geschnitten, in Öl andünsten
165 g Tomatenmark	mitdämpfen
1.1 kg gehackte Tomaten	
5.5 g Rosmarin	
2.2 g Zucker	
8.8 g Salz	
660 g Mozzarella	
275 g Salami	
275 g Schinken	
275 g Pilze	
55 g Oliven	und 50g Kapern
165 g Artischocken	
220 g Paprika	
165 g Tomaten (getrocknet)	
165 g Feta (griechischer Schafskäse)	Gorgonzola

alles begeben, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 45 Min. köcheln. Sauce leicht abkühlen, auf dem ausgewallten Teig verteilen, belegen. Bei Pizzas, die auf dem Blechrücken gebacken werden einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen