# Pizzabrot von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Alufolie

| | |
|---|---|
| 1.5 kg | Brot |
| 1.0 kg | Mozzarella |
| 1.0 kg | Tomaten |
| 500 g | Mais |
| 3.0 Stück | Pepperoni |
| 500 g | Pilze |
| 250 g | Tomatenpuree |
| 50 g | Basilikum |

Brote aushöhlen und der weiche Teil in eine grosse Schüssel geben. Tomaten, Pepperoni, Pilze rüsten und klein schneiden. Mais mit geschnittenem Gemüse zum Brotinhalt geben. Mozzarella in kleine Würfel schneiden, Basilikum klein hacken. Alles zusammen mit Tomatenpuree in einer grossen Schüssel vermengen und gut würzen (Pizzagewürz, Salz, Pfeffer, Oregano...).

Das Gemisch in die ausgehöhlten Brote füllen und die Brote in Alufolie einpacken. Die eingepackten Brote in die Glut legen und unter stetigem Wenden "backen".