

# Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

4.5 dl Wasser	
15 g Salz	Salz im Wasser auflösen
750 g Weismehl	
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
200 g Zwiebeln	fein hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln begeben und andämpfen
70 g Tomatenpuree	
800 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
450 g Schinken	
400 g Greyerzer	
4.0 Stück Pepperoni	Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen.  Den belegten Teig bei 220 Grad backen

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