

Pizza Fertigteig rechteckig (CjB) von Christian Blaim

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Chillipulver, Paprika, Basilikum

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

2.5 kg Pizzateig	1.) Ofen auf 300°C vorheizen (oder so heiss es halt geht) 2.) 2.5 Stk Migros M-Budget XL Pizzateig je 10 Personen 3.)
1.0 Stück Zwiebeln	fein hacken (1 grosse oder 2 kleine Zwiebeln)
3.0 Stück Knoblauchzehen	fein hacken oder gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
3.0 cl Olivenöl	in höherem Kochtopf erhitzen (3 - 4 EL) --> Zwiebeln + Knoblauch bräunen
1.0 kg geschälte Tomaten	zugeben
150 g Tomatenpuree	zugeben
* 5 g Salz	zugeben
1.0 g Pfeffer	etwas Pfeffern
1.0 g Basilikum	½ - ¾ Bund Basilikum zugeben --> alles mit dem Pürierstab pürieren. (Abschmecken + kalt werden lassen)
1.0 g Pizzateig	mit Sauce bestreichen und belegen:
400 g Mozzarella	in Stücke/Scheiben (gemäss ital. Maaaama kommt der Mozzarella immer zu unterst!! ;-)
2.0 Stück Tomaten	in Scheiben schneiden
100 g Schinken	
50 g Salami	
100 g Reibkäse	zum Bestreuen - Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
1.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g