

# Fertigteig Pizza by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Pfeffer, Oregano

|                            |   |
|----------------------------|---|
| 1.5 kg Pizzateig           | Fertigteig  |
| 4.5 cl Olivenöl            | in Pfanne erwärmen  |
| 150 g Zwiebel              | fein hacken   |
| 3.75 Stück Knoblauchzehen  | gepresst mit den Zwiebeln dämpfen   |
| 225 g Tomatenpuree         |   |
| 1.5 kg geschälte Tomaten   |   |
| 4.5 g Zucker               |   |
| 15 g Salz                  | alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen |
| 1.5 kg Tomatensauce Napoli | Auf dem Teig verteilen  |
| 225 g Schinken             | in Streifen schneiden   |
| 225 g Salami               | in Streifen schneiden   |
| 150 g Zucchini (g)         | in Scheiben schneiden (vegi)  |
| 150 g Pilze                | in Scheiben schneiden   |
| 3.0 Stück Ananasscheiben   | in Stücke schneiden   |
| 3.0 Stück Pepperoni        | in Würfel schneiden   |
| 150 g Oliven               | schneiden   |
| 1.05 kg Mozzarella         | raffeln, daraufstreuen  |

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept