

Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 14 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

6.3 dl Wasser	
21 g Salz	Salz im Wasser auflösen
1.05 kg Weismehl	
42 g Hefe	
2.1 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
280 g Zwiebeln	fein hacken
5.6 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln begeben und andämpfen
98 g Tomatenpuree	
1.12 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
630 g Schinken	
560 g Greyerzer	
5.6 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,..