

Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 15 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

6.75 dl Wasser	
22.5 g Salz	Salz im Wasser auflösen
1.13 kg Weismehl	
45 g Hefe	
2.25 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
300 g Zwiebeln	fein hacken
6.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln begeben und andämpfen
105 g Tomatenpuree	
1.2 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
675 g Schinken	
600 g Greyerzer	
6.0 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,..