Pizza von Moritz Kobel

Mengen für 5 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

2.25 dl Wasser	
7.5 g Salz	Salz im Wasser auflösen
375 g Weissmehl	
15 g Hefe	
7.5 cl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
100 g Zwiebeln	fein hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen
35 g Tomatenpuree	
400 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
225 g Schinken	
200 g Greyerzer	
2.0 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,..