

Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 8 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Salz

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

| | |
|--------------------------|--|
| 3.6 dl Wasser | |
| 12 g Salz | Salz im Wasser auflösen |
| 600 g Weismehl | |
| 24 g Hefe | |
| 1.2 dl Olivenöl | Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen |
| 160 g Zwiebeln | fein hacken |
| 3.2 Stück Knoblauchzehen | pressen, den Zwiebeln begeben und andämpfen |
| 56 g Tomatenpuree | |
| 640 g geschälte Tomaten | zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen. |
| 360 g Schinken | |
| 320 g Greyerzer | |
| 3.2 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,..