

Pizza

von Xanti

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

15 g Zucker	
4.5 dl Wasser	
2.0 TL Salz	Salz im Wasser auflösen
80 g Hefe	
800 g Weissmehl	
1.5 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelt so gross geworden ist (zirka 1h)
200 g Zwiebeln	fein hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln begeben und andämpfen
100 g Tomatenpuree	
800 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
450 g Schinken	
200 g Greyerzer	
200 g Mozzarella	
4.0 Stück Pepperoni	Teig damit belegen und mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen, zirka 35 min

weitere Beläge: Speck, Mozzarella, Pilze, Oliven,..