

Pizza

von CK18

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

4.5 dl Wasser	
15 g Salz	Salz im Wasser auflösen
750 g Weismehl	
30 g Hefe	
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
200 g Zwiebeln	fein hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln begeben und andämpfen
70 g Tomatenpuree	
800 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
450 g Schinken	
400 g Greyerzer	

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