

Pizza

von Hans Peter Balmer

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

800 g Pizzateig	
200 g Zwiebeln	fein hacken
4.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln beigegeben und andämpfen
70 g Tomatenpuree	
800 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
150 g Schinken	
400 g Mozzarella	
4.0 Stück Pepperoni	Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen.
	Den belegten Teig bei 220 Grad backen
100 g Salami	
50 g Oliven	
50 g Annanas	
100 g Champignons	

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