Pizza von Christin Leonhardt

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Salz

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

4.5 dl Wasser	
15 g Salz	Salz im Wasser auflösen
750 g Weissmehl	
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
100 g Zwiebeln	fein hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen
70 g Tomatenpuree	
800 g gehackte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
250 g Schinken	
500 g Käsemischung	
4.0 Stück Pepperoni	Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen
100 g Mais	
200 g Frische Champignons	
200 g Zucchetti (g)	
100 g Oliven	

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