

Pizza

von Avanti

Mengen für 10 Personen

| | |
|----------------------------|---|
| 1.0 kg Weissmehl | |
| 5.0 dl Wasser | laufwarmes Wasser |
| 70 g Hefe | Hefe im lauwarmen Wasser auflösen |
| 20 g Salz | |
| 1.0 dl Olivenöl | alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen |
| 3.0 cl Olivenöl | in Pfanne erwärmen |
| 100 g Zwiebel | fein hacken |
| 5.0 Stück Knoblauchzehen | gepresst mit den Zwiebeln dämpfen |
| 1.0 kg Tomatensauce Napoli | Auf dem Teig verteilen |
| 150 g Schinken | in Streifen schneiden |
| 150 g Salami | in Streifen schneiden |
| 100 g Zucchini (g) | in Scheiben schneiden (vegi) |
| 2.0 Stück Ananasscheiben | in Stücke schneiden |
| 2.0 Stück Pepperoni | in Würfel schneiden |
| 100 g Oliven | schneiden |
| 1.0 kg Mozzarella | in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen |

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept