

# Pizza by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Oregano

1.2 kg Mehl	Backofen vorheizen 220 °C in Schüssel geben
18 g Salz	dazugeben
50 g Hefe	dazugeben
5.0 dl Wasser	dazugeben
2.5 cl Olivenöl	dazugeben, mit Kelle mischen, Teig von Hand kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. mit Wallholz auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech lege.
3 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
2.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
10 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen.
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)
100 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
2.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Oliven	schneiden
700 g Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept