

Pizza

von Mathilda Zubek

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

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 beigegeben und andämpfen
70 g Tomatenpuree	
800 g geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
400 g Mozzarella	WICHTIG mit Fimo abklären wegen Laktoseintoleranz
200 g Mais	
4.0 Stück Pepperoni	Mais muss nicht sein, ausserdem kann man noch andere Toppings kaufen, mir sind nur diese eingefallen. Bitte (wenn möglich im rahmen vom nachhaltigen Lager auf Fleisch verzichten oder bzw.) nicht RIESEN Mengen einkaufen :) Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen

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