

# Pizza Ferien im Park Fertigteig

von Gabi Gratwohl-Guerini

Mengen für 40 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Paprika, Salz, Chillipulver, Pfeffer, Basilikum, Oregano

Ausrüstung: Baktrennpapier, Wallholz, Backblech

20 g Pastateig	Pizzateig Stück
1.2 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
400 g Zwiebel	fein hacken
20 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
600 g Tomatenpuree	
4.0 kg geschälte Tomaten	
12 g Zucker	
40 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.0 kg Truten	Aufschnitt in Streifen schneiden
8.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
400 g Oliven	schneiden
4.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept