

# Pizza Ferien im Park Fertigteig von Gabi Gratwohl-Guerini

Mengen für 60 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier, Wallholz

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

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept