

# Pizza Fertigteig rechteckig von Walter Bürgi

Mengen für 48 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Baktrennpapier, Backblech

4.8 kg Pizzateig	Migros M-Budget XL Pizzateig
1.44 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
480 g Zwiebel	fein hacken
14.4 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
720 g Tomatenpuree	
4.8 kg geschälte Tomaten	
14.4 g Zucker	
240 g Bouillion	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.2 kg Truten	Aufschnitt in Streifen schneiden
240 g Pilze	in Scheiben schneiden
4.8 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
4.8 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen