

Pizza Fertigteig rechteckig von Walter Bürgi

Mengen für 55 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backblech, Wallholz, Backtrennpapier

| | |
|---------------------------|--|
| 5.5 kg Pizzateig | Migros M-Budget XL Pizzateig |
| 1.65 dl Olivenöl | in Pfanne erwärmen |
| 550 g Zwiebel | fein hacken |
| 16.5 Stück Knoblauchzehen | gepresst mit den Zwiebeln dämpfen |
| 825 g Tomatenpuree | |
| 5.5 kg geschälte Tomaten | |
| 16.5 g Zucker | |
| 275 g Bouillion | alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen |
| 1.38 kg Truten | Aufschnitt in Streifen schneiden |
| 275 g Pilze | in Scheiben schneiden |
| 5.5 Stück Pepperoni | in Würfel schneiden |
| 5.5 kg Mozzarella | in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen |