

# Pizza Fertigteig rechteckig von Aaron Mühlethaler

Mengen für 21 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

3.15 kg Pizzateig	ausgewallt evtl
315 g Zwiebel	fein hacken
2.1 kg Tomatensauce Napoli	
630 g Truten	Aufschnitt in Streifen schneiden (Poulet-Bacon)
2.1 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
1.47 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
6.3 cl Olivenöl	Vor dem Backen über Pizza verteilen
315 g Salami	
158 g Oliven	schwarze, entsteint
2.1 Stück Zucchetti	
210 g Ruccola	
210 g Mascarpone	
630 g Reibkäse	
210 g Cashewnüsse	KAPERN!
3.15 Stück Tomaten	fein schneiden