Pizza Fertigteig rechteckig Kinder von Corinne Leemann

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier, Wallholz

1.0 kg Pizzateig	Migros M-Budget XL Pizzateig
3.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
100 g Zwiebel	fein hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg geschälte Tomaten	
3.0 g Zucker	
50 g Bouillion	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
200 g Salami	Aufschnitt in Streifen schneiden
200 g Schinkentranchen	
1.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
100 g Mais	
1.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen