

# Pizza Fertigteig rechteckig Kinder von Petra Spichiger

Mengen für 24 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

2.4 kg Pizzateig	
7.2 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
240 g Zwiebel	fein hacken
7.2 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
360 g Tomatenpuree	
2.4 kg geschälte Tomaten	
120 g Bouillion	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
480 g Schinkentranchen	
2.4 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
240 g Mais	
2.4 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
600 g Champignons	