



Pizza Festival für Sommerlager von Thomas Helfenstein

Mengen für 70 Personen

Bleche mit Teig belegen. Sauce auftragen und mit den Zutaten verschiedene Pizzas belegen.

Mit Pfeffer und Oregano oder Pizzagewürz würzen.

Bei 220 Grad backen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Ital. Kräutermischung

10.5 kg Pizzateig	Pizzateig 3.5 Stk. Alditeige
14 Stück Zwiebeln	fein hacken
28 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen, pressen oder fein Schneiden und mit Zwiebeln andämpfen
35 g Tomatenpuree	beigeben
3.5 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz würzen und 30-45 Min einkochen
1.4 kg Schinkentranchen	Streifen schneiden
14 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
350 g Pilze	Aus der Dose
350 g Speckwürfeli	
350 g Oliven	schneiden
2.8 kg Mozzarella	Pizzakäse geraffelt
35 Stück Ananasscheiben	