Pizza Festival Rigi von Thomas Andermatt

Mengen für 10 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 ca.30 Minuten

Tags: benötigt Backofen

1200 kg Pizzateig	Pizzateig z.B. Lidl
800 g Tomatensauce Napoli	fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica -> Kauftipp Ktipp
120 g Salami	in Streifen schneiden
120 g Specktranchen	
120 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
50 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden
2.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
2.0 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
20 g Pilze	Aus der Dose
100 g Speckwürfeli	
500 g Reibkäse	Mozzarella / Pizzakäse geraffelt als Fertigprodukt z.B. Lidl