

Pizza Festival Rigi von Thomas Andermatt

Mengen für 60 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

7200 kg Pizzateig	Pizzateig z.B. Lidl
4.8 kg Tomatensauce Napoli	fertig Tomaten-Passatas z.B. Aldi Cucina Noble Passata Rustica -> Kauf Tipp
720 g Salami	in Streifen schneiden
720 g Specktranchen	
720 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
300 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden
12 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
12 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
120 g Pilze	Aus der Dose
600 g Speckwürfel	
3 kg Reibkäse	Mozzarella / Pizzakäse geraffelt als Fertigprodukt z.B. Lidl