

# Pizza mit versch. Zutaten von Nouri Zeroual

Mengen für 13 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Oregano

1.3 kg Weismehl	
6.5 dl Wasser	laufwarmes Wasser
91 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
26 g Salz	
1.3 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
3.9 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
130 g Zwiebel	fein hacken
650 g Tomatensauce Napoli	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
195 g Tomatenpuree	
1.3 kg geschälte Tomaten	
3.9 g Zucker	
13 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
390 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
195 g Speckranchen	
130 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
130 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.6 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
2.6 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
130 g Oliven	schneiden
260 g Mais	
1.3 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen
- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen
- Als Calzone in Alufolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!