

Pizza mit versch. Zutaten (ohne eigene Sauce) von

Matteo Delucchi

Mengen für 50 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Tags: Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Oregano

25 kg Tomatensauce Napoli	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
750 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
750 g Salami	in Streifen schneiden
750 g Speckranchen	
500 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
500 g Pilze	in Scheiben schneiden
10 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
250 g Spinat	
10 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
500 g Thunfisch	
500 g Oliven	schneiden
5.0 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!