



**Zutaten** (grosse Esser? / kleine Esser?)

für ca. **20** Personen

<b>4.0</b> kg	Pizzateig siehe <a href="http://www.pizzaofenbau.ch">www.pizzaofenbau.ch</a> (aufrunden auf das nächste ganze Kilo)		
<b>27</b> Stk	od. vorgefertigte Pizzaböden (Bäckerei Amstutz in Steffisburg / Ø26cm / am selben Tag abholen)		
<b>1.6</b> kg	Pizzaiolo-Sauce (Rezept siehe unten)		
<b>500</b> gramm	Mehl zum Arbeitsfläche und Pizzaschüssel einmehlen		
<b>400</b> gramm	Schinken sehr dünn		
<b>200</b> gramm	Salami oder Salami piccante		
<b>1</b> Dosen	Thon		
wenig	Frutti di Mare (Sepie, Calamari vorkochen)		
wenig	Frutti di Mare (Cozze, Jakobsmuscheln und Crevetten roh)		
<b>200</b> gramm	Champignons in Scheibchen		
<b>2</b> Stk	Frische Tomaten halbiert und in feine Scheiben geschnitten		
<b>2</b> kleine	Zucchini in dünne Scheiben		
<b>2</b> Stk	Peperoni in feine Streifen geschnitten		
<b>1</b> Stk	Zwiebeln in Streifen		
<b>2</b> Dose	Sardellen		
<b>1700</b> gramm	Mozzarella gewürfelt	dann nur ->	<b>1070 g</b>
->	ev. Raclettkäse grob gerieben	-> wenn ^	<b>800 g</b>
<b>100</b> gramm	Oliven		
<b>4</b> Zehen	Knoblauch gehackt		
<b>160</b> gramm	Parmesan oder Grana Padano gerieben		
<b>2</b> reichlich	frischer Basilikum in Streifen geschnitten		
<b>home</b>	Pizzagewürz, Pfeffer		
<b>home</b>	Olio piccante auf dem Tisch		

**Kein Problem wenn es Resten von den Zutaten hat.**

Mit dem nicht verwendeten Pizzateig backt man am Schluss kleine Brote. Geriebener Raclettkäse und Parmesan braucht man immer. Schinken und Salami bleibt nicht viel übrig -> Sandwich. Beim Thon und den Sardellen wird es etwas schwieriger. Frutti di Mare sofort zu einem Insalata verarbeiten. Champignons, Tomaten, Zucchini, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und der Basilikum werden mit der übriggebliebenen Pizzaiolosauce zu einer feinen Spaghettisauce verarbeitet (kann in Portionen eingefroren werden). Den Mozzarella kann man auch problemlos einfrieren.

**Pizzaiolo-Sauce**

<b>4</b> Esslöffel	Olivenöl	in einer Pfanne warm werden lassen
<b>3</b> Stk	Zwiebeln, fein gehackt	beides begeben und andämpfen
<b>5</b> Zehen	Knoblauchzehen, gepresst	
<b>4</b> Dose	Pelati ohne Flüssigkeit (400g)	zugeben, mit Kartoffelstampfer zerkleinern
<b>4</b> Dose	Tomatenpüree (140g)	zugeben
<b>4</b> Tomaten	frische, in Würfel geschnitten	zugeben
<b>2.0</b> Teelöffel	Salz	würzen
	Pfeffer aus der Mühle	
	Basilikum frische Blätter gehackt	
<b>4.0</b> Teelöffel	italienische Kräutermischung	

- die Sauce auf kleinem Feuer unter gelegentlichem Rühren ca. 1 Stunde köcheln lassen und dabei nicht ganz zudecken.  
 - Die Sauce lässt sich auch (mit Vorteil portionenweise) tiefkühlen oder als Basis für eine feine Spaghetti-Sauce verwenden  
 - Die Sauce sollte beim steichen auf den Pizzateig nicht mehr warm sein.  
 - mit einem Saucenlöffel verteilen (ein grosser Löffel geht auch)  
 - Am Rand lässt man einen min. 1.5 cm breiten Streifen ohne Sauce

Es gibt hier bei der Pizzaiolo-Sauce verschiedene Ansichten:  
**keine Zwiebeln verwenden** -> Geschmackssache, besser haltbar **nicht würzen** -> mehr Variantenmöglichkeiten