

## Pizza, Tomatensalat, Pudding

für ca. 22 Personen oder 6 Bleche

Korrektur

2 kg Mehl

3 Würfel Hefe

6 Eier

Milch

250 g Margarine

Zucker, Salz Pfeffer

20 Sch. Salami

1 Glas Peperoni

12 Sch. gekochten Schinken

2 kl. Ds. Ananas

4 Ds Thunfisch

250 g Champignons

2 kl. Ds. Mais

3 gr. Ds. Dosentomaten

12 Zwiebeln

1,5 kg geriebener Käse

Basilikum, Oregano, Knoblauch

**Für den Teig:** Hefe mit warmem Wasser und etwas Zucker anrühren, ins Mehl eine Mulde drücken, Hefe rein, mit Mehl abdecken, drumrum Margarine in Flöckchen verteilen und im lauwarmen Backofen gehen lassen bis es blubbert (ca. 15 Min). Danach mit Eiern, Gewürzen alles verrühren und ca. 1 Std. im lauwarmen Backofen gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Danach nochmal durchkneten, Backpapier auf die Bleche und Teig ausrollen (z.B. Weinflasche als Ersatz für Nudelholz).

**Tipp:** man kann den Teig fertig ausrollen, dann mit dem Backpapier wieder vom Blech ziehen, ohne Blech fertig belegen. Dann 1. Ladung backen, mit Papier vom Blech ziehen, 2. Ladung mit dem Papier wieder auf das Blech ziehen und backen, während die 1. Ladung verteilt und schon verputzt wird. So kann man auch größere Ansammlungen von Verhungernden satt kriegen. Alles verstanden?

**Für den Belag:** alles klein würfeln, auf jedes Blech erst Tomatenmark und abgetropfte und zerkleinerte Tomaten, dann individueller Belag, danach Käse, Zwiebeln und Gewürze. Bei Umluft so heiß wie möglich ca. 10 - 15 Minuten backen.