

Selbstgemachte Pizza – das Experiment!

Bitte gucken Sie als erstes ganz unten bei den „Fertigpizzen“, die bereits komplett zusammengestellt sind. Wenn keine dabei ist, empfiehlt es sich, eine eigene Pizza zusammenzustellen!

Teig

- italienisch (dünn, normal) Kompromiss (mitteldick, normal) beeinflusst (dick, ungesüßt) amerikanisch (dick, gesüßt)

Teig-Extras

- normal doppelt Hefe dreifach Hefe Weizenbier statt Wasser und Hefe

Rand

- klassisch Käserand Käserand mit Chilli Käserand mit Speck Käserand mit Chilli und Speck

Soße

- italienisch (moderate Gewürze, kein Zucker) amerikanisch (wenig Gewürze, mit Zucker)

Soßen-Extras

- normal extra würzig scharf sehr scharf extra Knoblauch sehr viel Knoblauch

Belag

- Paprika Pfeffer / Peperoni-Salami Pilze Salami Schinken Thunfisch Zwiebeln

Käse

- Emmentaler junger Gouda Mozzarella vier Käse (Emmentaler, Gorgonzola, junger Gouda, Mozzarella)

Fertigpizzen

- italienische Salami (dünner Teig, ohne Extras mit Salami, Mozzarella)
 amerikanische Salami (dicker, süßer Teig, ohne Extras mit Salami, Mozzarella)
 Thunfisch mit amerikanischem Touch (dicker, aber ungesüßter Teig mit Thunfisch und Zwiebeln, keine Extras, Mozzarella)
 deutsche Bombe (Kompromiss-Teig, Salami, Schinken, Pilze mit gemischt Mozzarella und jungem Gouda)
 Vulkan (beeinflusster Teig, Käserand mit Chilli, sehr scharfe Soße mit Salami und Zwiebeln)

Größe

- Kinder und Senioren normal groß (Testgröße, noch nicht näher bestimmt)