

# 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 Chili ☐ Käserand mit Speck ☐ Käserand mit Chili 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 Chili, sehr scharfe Soße mit Salami und Zwiebeln)

## Größe

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