Fertigteig Pizza by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Oregano, Ital. Kräutermischung, Pfeffer

10 kg Pizzateig	Fertigteig
3 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
1.0 kg Zwiebel	fein hacken
25 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.5 kg Tomatenpuree	
10 kg geschälte Tomaten	
30 g Zucker	
100 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
10 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
1.5 kg Schinken	in Streifen schneiden
1.5 kg Salami	in Streifen schneiden
1.0 kg Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
1.0 kg Pilze	in Scheiben schneiden
20 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
20 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
1.0 kg Oliven	schneiden
7 kg Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept