Fertigteig Pizza by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 46 Personen

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Oregano

4.6 kg Pizzateig	Fertigteig
1.38 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
460 g Zwiebel	fein hacken
11.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
690 g Tomatenpuree	
4.6 kg geschälte Tomaten	
13.8 g Zucker	
46 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
4.6 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
690 g Schinken	in Streifen schneiden
690 g Salami	in Streifen schneiden
460 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
460 g Pilze	in Scheiben schneiden
9.2 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
9.2 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
460 g Oliven	schneiden
3.22 kg Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept