



Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 24 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

1.08 Liter Wasser	
36 g Salz	Salz im Wasser auflösen
1.8 kg Weismehl	
72 g Hefe	
3.6 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
480 g Zwiebeln	fein hacken
9.6 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln begeben und andämpfen
168 g Tomatenpuree	
1.92 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
1.08 kg Schinken	
960 g Greyerzer	
9.6 Stück Pepperoni	Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen

weitere Beläge: Speck, Mozzarella, Pilze, Oliven,..