

Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 26 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

| | |
|---------------------------|--|
| 1.17 Liter Wasser | |
| 39 g Salz | Salz im Wasser auflösen |
| 1.95 kg Weismehl | |
| 78 g Hefe | |
| 3.9 dl Olivenöl | Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen |
| 520 g Zwiebeln | fein hacken |
| 10.4 Stück Knoblauchzehen | pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen |
| 182 g Tomatenpuree | |
| 2.08 kg geschälte Tomaten | zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen. |
| 1.17 kg Schinken | |
| 1.04 kg Greyerzer | |
| 10.4 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,..