# Pizza von Moritz Kobel

Mengen für 31 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Oregano, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

| | |
|---|---|
| 1.39 Liter Wasser | |
| 46.5 g Salz | Salz im Wasser auflösen |
| 2.33 kg Weissmehl | |
| 93 g Hefe | |
| 4.65 dl Olivenöl | Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten<br>Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen |
| 620 g Zwiebeln | fein hacken |
| 12.4 Stück Knoblauchzehen | pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen |
| 217 g Tomatenpuree | |
| 2.48 kg geschälte Tomaten | zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen. |
| 1.39 kg Schinken | |
| 1.24 kg Greyerzer | |
| 12.4 Stück Pepperoni | Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen.<br><br>Den belegten Teig bei 220 Grad backen |

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