

Lagerkochbuch.ch



Pizza von Moritz Kobel

Mengen für 32 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

1.44 Liter Wasser

48 g Salz Salz im Wasser auflösen

2.4 kg Weissmehl

96 g Hefe

4.8 dl Olivenöl Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten
Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen

640 g Zwiebeln fein hacken

12.8 Stück Knoblauchzehen pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen

224 g Tomatenpuree

2.56 kg geschälte Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.

1.44 kg Schinken

1.28 kg Gruyére

12.8 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,..