



Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 34 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

1.53 Liter Wasser

51 g Salz Salz im Wasser auflösen

2.55 kg Weissmehl

102 g Hefe

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

680 g Zwiebeln fein hacken

13.6 Stück Knoblauchzehen pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen

238 g Tomatenpuree

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

1.53 kg Schinken

1.36 kg Gruyére

13.6 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,..