



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 Weismehl | |
| 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 Greyerzer | |
| 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,..