

# Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 35 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

1.58 Liter Wasser	
52.5 g Salz	Salz im Wasser auflösen
2.63 kg Weismehl	
105 g Hefe	
5.25 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
700 g Zwiebeln	fein hacken
14 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln beigegeben und andämpfen
245 g Tomatenpuree	
2.8 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
1.58 kg Schinken	
1.4 kg Greyerzer	
14 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,..