Pizza von Moritz Kobel

Mengen für 40 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

1.8 Liter Wasser	
60 g Salz	Salz im Wasser auflösen
3 kg Weissmehl	
120 g Hefe	
6.0 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
800 g Zwiebeln	fein hacken
16 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen
280 g Tomatenpuree	
3.2 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
1.8 kg Schinken	
1.6 kg Greyerzer	
16 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,..