

Pizza von Prusik

Mengen für 33 Personen

Jeder TN stellt mittels Zettel seine eigene Pizza zusammen.

Gewürze: Oregano

3.3 kg Weismehl	
1.65 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
231 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
66 g Salz	
3.3 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
825 g Tomatensauce Napoli	
495 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
495 g Salami	in Streifen schneiden
330 g Mais	
495 g Specktranchen	
330 g Pilze	in Scheiben schneiden
6.6 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
330 g Oliven	schneiden
2.47 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
165 g Oregano	

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen
- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen
- Als Calzone in Alufolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!