

Pizza

von Sven Ruf

Mengen für 22 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

9.9 dl Wasser	
33 g Salz	Salz im Wasser auflösen
1.65 kg Weismehl	
66 g Hefe	
3.3 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
440 g Zwiebeln	fein hacken
8.8 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln beigegeben und andämpfen
154 g Tomatenpuree	
1.76 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
220 g Schinken	
880 g Mozzarella	
8.8 Stück Pepperoni	Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen
110 g Basilikum	
330 g Oliven	

weitere Beläge: Speck, Mozzarella, Pilze, Oliven,..