

# Pizza

von Julia Kälin

Mengen für 26 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

2.11 Liter Wasser	
59.8 g Salz	Salz im Wasser auflösen
3.25 kg Weismehl	
65 g Hefe	
3.9 dl Olivenöl	5 Esslöffel Öl
	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
3.12 kg Tomatensauce Napoli	für Pizza
416 g Pilze	für 1/3
26 g Oliven	für 1/3 entsteint für Pizza
1.95 kg Mozzarella	
2.6 Stück Zucchetti	für 1/3
78 g Mais	für 1/3
520 g Schinken	für 2/3
2.6 Stück Pepperoni	für 1/3