

Pizza

von Avanti

Mengen für 20 Personen

2.0 kg Weissmehl	
1.0 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
140 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
40 g Salz	
2.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
6.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
200 g Zwiebel	fein hacken
10 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
2.0 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
300 g Schinken	in Streifen schneiden
300 g Salami	in Streifen schneiden
200 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
4.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
4.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
200 g Oliven	schneiden
2.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept