



Pizza

von Avanti

Mengen für 24 Personen

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

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept