

Pizza

von Tim Löhner

Mengen für 30 Personen

3.0 kg Mehl	Mehl in eine Schüssel geben
9.0 TL Salz	Salz zum Mehl geben
1.5 dl Olivenöl	Zum Mehl geben
6.0 Stück Trockenhefe	Zum mehl geben
1.8 Liter Wasser	zum Mehl geben zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ums doppelte aufgehen lassen
1.2 kg Tomatensauce Napoli	
300 g Oregano	Der Tomatensauce beifügen
2.25 kg Mozzarella	Mozzarella schneiden
300 g Schinkentranchen	schneiden
300 g Salami	schneiden
300 g Pilze	schneiden
300 g Zwiebel	in Ringe schneiden
300 g Mais	