

Pizza

von Tim Löhner

Mengen für 60 Personen

6.0 kg Mehl	Mehl in eine Schüssel geben
18 TL Salz	Salz zum Mehl geben
3 dl Olivenöl	Zum Mehl geben
12 Stück Trockenhefe	Zum mehl geben
3.6 Liter Wasser	zum Mehl geben zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ums doppelte aufgehen lassen
2.4 kg Tomatensauce Napoli	
600 g Oregano	Der Tomatensauce beifügen
4.5 kg Mozzarella	Mozzarella schneiden
600 g Schinkentranchen	schneiden
600 g Salami	schneiden
600 g Pilze	schneiden
600 g Zwiebel	in Ringe schneiden
600 g Mais	