Pizza von Mathilda Zubek

Mengen für 33 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

1.49 Liter Wasser	
49.5 g Salz	Salz im Wasser auflösen
2.47 kg Weissmehl	
99 g Hefe	
4.95 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
660 g Zwiebeln	fein hacken
13.2 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen
231 g Tomatenpuree	
2.64 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
1.32 kg Mozzarella	WICHTIG mit Fimo abklären wegen Laktoseintoleranz
660 g Mais	
13.2 Stück Pepperoni	Mais muss nicht sein, auserdem kann man noch andere Toppings kaufen, mir sind nur diese eingefallen. Bitte (wenn möglich im rahmen vom nachhaltigen Lager auf Fleisch verzichten oder bzw.) nicht RIESEN Mengen einkaufen :) Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen

weitere Beläge: Speck, Mozzarella, Pilze, Oliven,..