

Pizza

von Roman Braun

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	Pizza mit Tomatensauce bestreichen
2.25 kg Mozzarella	Mozzarella schneiden auf der Pizza verteilen
300 g Oregano	Pizza damit würzen
450 g Schinkentranchen	schneiden auf der Pizza verteilen
450 g Salami	salami nach dem Backen auf der Pizza verteilen