

Pizza Fertigteig rechteckig von Walter Bürgi

Mengen für 56 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Oregano, Basilikum, Paprika, Pfeffer, Salz, Chillipulver

Ausrüstung: Wallholz, Bactrennpapier, Backblech

5.6 kg Pizzateig	Migros M-Budget XL Pizzateig
1.68 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
560 g Zwiebel	fein hacken
16.8 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
840 g Tomatenpuree	
5.6 kg geschälte Tomaten	
16.8 g Zucker	
280 g Bouillion	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.4 kg Truten	Aufschnitt in Streifen schneiden
280 g Pilze	in Scheiben schneiden
5.6 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
5.6 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen