Pizza Fertigteig rechteckig von Walter Bürgi

Mengen für 90 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backblech, Wallholz, Backtrennpapier

9.0 kg Pizzateig	Migros M-Budget XL Pizzateig
2.7 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
900 g Zwiebel	fein hacken
27 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.35 kg Tomatenpuree	
9.0 kg geschälte Tomaten	
27 g Zucker	
450 g Bouillion	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
2.25 kg Truten	Aufschnitt in Streifen schneiden
450 g Pilze	in Scheiben schneiden
9.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
9.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen