



Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 15 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backtrennpapier, Wallholz, Backblech

1.5 kg Weissmehl	
7.5 dl Wasser	laufwarmes Wasser
105 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
30 g Salz	
1.5 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
4.5 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
150 g Zwiebel	fein hacken
7.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
225 g Tomatenpuree	
1.5 kg geschälte Tomaten	
4.5 g Zucker	
15 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.5 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept