Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech, Wallholz

2.0 kg Weissmehl	
1.0 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
140 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
40 g Salz	
2.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
6.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
200 g Zwiebel	fein hacken
10 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
300 g Tomatenpuree	
2.0 kg geschälte Tomaten	
6.0 g Zucker	
20 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
2.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept