Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 27 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

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

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept