Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 30 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier, Wallholz

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

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept