

Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 40 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech, Wallholz

4.0 kg Weissmehl	
2 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
280 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
80 g Salz	
4.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.2 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
400 g Zwiebel	fein hacken
20 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
600 g Tomatenpuree	
4.0 kg geschälte Tomaten	
12 g Zucker	
40 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
4.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept