



Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 50 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backblech, Wallholz, Backtrennpapier

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

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept