

Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 55 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier, Wallholz

5.5 kg Weismehl	
2.75 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
385 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
110 g Salz	
5.5 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.65 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
550 g Zwiebel	fein hacken
27.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
825 g Tomatenpuree	
5.5 kg geschälte Tomaten	
16.5 g Zucker	
55 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
5.5 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept