



Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 60 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech, Wallholz

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

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept