

Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 70 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

7.0 kg Weismehl	
3.5 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
490 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
140 g Salz	
7.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
2.1 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
700 g Zwiebel	fein hacken
35 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.05 kg Tomatenpuree	
7.0 kg geschälte Tomaten	
21 g Zucker	
70 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
7.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept