

# Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 75 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backtrennpapier, Wallholz, Backblech

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

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept