

# Pizza (Grundrezept) von Silvano Cortesi

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Backblech, Wallholz, Backtrennpapier

2.0 kg Weissmehl	
1.0 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
140 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
40 g Salz	
2.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
6.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
200 g Zwiebel	fein hacken
10 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
300 g Tomatenpuree	
2.0 kg geschälte Tomaten	
6.0 g Zucker	
20 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
300 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
300 g Salami	in Streifen schneiden
200 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
200 g Pilze	in Scheiben schneiden
4.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
200 g Spinat	gefrorene Würfel auf Pizza verteilen (vegi)
4.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
200 g Thunfisch	
200 g Oliven	schneiden
2.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
2.0 g Aufschnitt	Verschiedenes Gemüse und Aufschnitte zur belegung

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept