

Pizza (Grundrezept) von Silvano Cortesi

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

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 Schinkentranchen | 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