



*Pizza (Grundrezept) von a v o

Mengen für 26 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Chillipulver, Oregano, Pfeffer, Basilikum, Salz

Ausrüstung: Wallholz, Backtrennpapier, Backblech

2.6 kg Weissmehl	
1.3 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
182 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
52 g Salz	
2.6 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
7.8 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
260 g Zwiebel	fein hacken
390 g Tomatenpuree	
2.6 kg geschälte Tomaten	
7.8 g Zucker	
26 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
2.6 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept