Pizza (Grundrezept) mit Salami, Schinken und Pilzen

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 92 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Oregano

Ausrüstung: Backtrennpapier, Backblech, Wallholz

9.2 kg Weissmehl	
4.6 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
644 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
184 g Salz	
9.2 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
2.76 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
920 g Zwiebel	fein hacken
46 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.38 kg Tomatenpuree	
9.2 kg geschälte Tomaten	
27.6 g Zucker	
92 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
9.2 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
1.84 kg Salami	
1.84 kg Schinken	
4.6 kg Pilze	

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept