

# Pizza Margharita

von DIEküche

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, 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
2.8 kg Tomatensauce Napoli	
2.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept