

# Pizza Margherita, Prosciutto, Salami, Vegetariana, Funghi

von Ramon Steinmann

Mengen für 25 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

2.5 kg Weismehl	
1.25 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
175 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
50 g Salz	
2.5 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
7.5 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
250 g Zwiebel	fein hacken
12.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
375 g Tomatenpuree	
2.5 kg geschälte Tomaten	
7.5 g Zucker	
25 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
375 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
375 g Salami	in Streifen schneiden
250 g Pilze	in Scheiben schneiden
250 g Oliven	schneiden
2.5 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
250 g Mozzarella	VEGAN
250 g Frühlingszwiebeln	Pizza Vegetariana
5.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
2.5 Stück Zucchini	

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen

- Mozarella durch Gorgonzola ersetzen