

Pizza mit div. Zutaten von salida

Mengen für 130 Personen

13 kg Weismehl	
6.5 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
910 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
260 g Salz	
1.3 Liter Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
3.9 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
1.3 kg Zwiebel	fein hacken
65 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.95 kg Tomatenpuree	
13 kg geschälte Tomaten	
39 g Zucker	
130 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.95 kg Schinkentranchen	in Streifen schneiden
1.95 kg Salami	in Streifen schneiden
1.3 kg Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
1.3 kg Pilze	in Scheiben schneiden
26 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
1.3 kg Spinat	gefrorene Würfel auf Pizza verteilen (vegi)
26 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
1.3 kg Thunfisch	
1.3 kg Oliven	schneiden
13 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen
- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen