Pizza mit div. Zutaten von salida

Mengen für 50 Personen

5.0 kg Weissmehl	
2.5 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
350 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
100 g Salz	
5.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.5 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
500 g Zwiebel	fein hacken
25 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
750 g Tomatenpuree	
5.0 kg geschälte Tomaten	
15 g Zucker	
50 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
750 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
750 g Salami	in Streifen schneiden
500 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
500 g Pilze	in Scheiben schneiden
10 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
500 g Spinat	gefrorene Würfel auf Pizza verteilen (vegi)
10 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
500 g Thunfisch	
500 g Oliven	schneiden
5.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterm Gemüse ergänzen
- Mozarelle durch Gorgonzola ersetzen