

*Pizza mit div. Zutaten von a v o

Mengen für 32 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Basilikum, Ital. Kräutermischung, Oregano

3.2 kg Weissmehl	
1.6 Liter Wasser	lauwarmes Wasser
224 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
64 g Salz	
3.2 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
9.6 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
320 g Zwiebel	fein hacken
480 g Tomatenpuree	
3.2 kg geschälte Tomaten	
9.6 g Zucker	
32 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
320 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
320 g Salami	in Streifen schneiden
320 g Pilze	in Scheiben schneiden
3.2 Stück Pepperoni	dünne Scheiben
320 g Oliven	schneiden
3.2 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
320 g Mascarpone	