

*Pizza mit div. Zutaten von a v o

Mengen für 35 Personen

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

| | |
|--------------------------|---|
| 3.5 kg Weissmehl | |
| 1.75 Liter Wasser | lauwarmes Wasser |
| 245 g Hefe | Hefe im lauwarmen Wasser auflösen |
| 70 g Salz | |
| 3.5 dl Olivenöl | alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen |
| 1.05 dl Olivenöl | in Pfanne erwärmen |
| 350 g Zwiebel | fein hacken |
| 525 g Tomatenpuree | |
| 3.5 kg geschälte Tomaten | |
| 10.5 g Zucker | |
| 35 g Salz | alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen |
| 350 g Schinkentranchen | in Streifen schneiden |
| 350 g Salami | in Streifen schneiden |
| 350 g Pilze | in Scheiben schneiden |
| 3.5 Stück Pepperoni | dünne Scheiben |
| 350 g Oliven | schneiden |
| 3.5 kg Mozzarella | in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen |
| 350 g Mascarpone | |