

*Pizza mit div. Zutaten von a v o

Mengen für 43 Personen

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

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