

*Pizza mit div. Zutaten von a v o

Mengen für 43 Personen

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

| | |
|--------------------------|---|
| 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 | |