



# Pizza mit Schinken & Pilzen

von Petra Spichiger

Mengen für 40 Personen

1.8 Liter Wasser	Lauwarmes Wasser verwenden.
60 g Salz	Salz im Wasser auflösen.
3 kg Weismehl	
120 g Hefe	
6.0 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl und Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten. Den abgedeckten Teig im warmen Ort mindestens 1h aufgehen lassen.
1.8 kg Schinkenranchen	
1.6 kg Mozzarella	
2 kg Pilze	Frisch oder aus der Dose, in scheiben schneiden. Evtl gefrorene Steinpilzen verwenden
2.4 kg Tomatensauce Napoli	Pizzateig damit bestreichen und mit den vorbereiteten Zutaten belegen. Mit Pfeffer und Oregano würzen.  Den belegten Teig bei 220 Grad backen