

Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 14 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

1.4 kg Weismehl	
7.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
98 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
28 g Salz	
1.4 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
4.2 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
140 g Zwiebel	fein hacken
7.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
210 g Tomatenpuree	
1.4 kg geschälte Tomaten	
4.2 g Zucker	
14 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
210 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
210 g Salami	in Streifen schneiden
210 g Speckranchen	
140 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
140 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.8 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
70 g Spinat	
2.8 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
140 g Oliven	schneiden
1.4 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen

- Mozarella durch Gorgonzola ersetzen