Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 30 Personen
nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!
auch Vegipizzen machen!

3.0 kg Weissmehl	
1.5 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
210 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
60 g Salz	
3.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
9.0 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
300 g Zwiebel	fein hacken
15 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
450 g Tomatenpuree	
3.0 kg geschälte Tomaten	
9.0 g Zucker	
30 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
450 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
450 g Salami	in Streifen schneiden
450 g Specktranchen	
300 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
300 g Pilze	in Scheiben schneiden
6.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
150 g Spinat	
6.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
300 g Oliven	schneiden
3.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterm Gemüse ergänzen
- Mozarelle durch Gorgonzola ersetzen