

Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 34 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

3.4 kg Weismehl	
1.7 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
238 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
68 g Salz	
3.4 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.02 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
340 g Zwiebel	fein hacken
17 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
510 g Tomatenpuree	
3.4 kg geschälte Tomaten	
10.2 g Zucker	
34 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
510 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
510 g Salami	in Streifen schneiden
510 g Speckranchen	
340 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
340 g Pilze	in Scheiben schneiden
6.8 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
170 g Spinat	
6.8 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
340 g Oliven	schneiden
3.4 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