

## Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 40 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 4.0 kg Weismehl          |   |
| 2 Liter Wasser           | laufwarmes Wasser   |
| 280 g Hefe               | Hefe im lauwarmen Wasser auflösen   |
| 80 g Salz                |   |
| 4.0 dl Olivenöl          | alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen             |
| 1.2 dl Olivenöl          | in Pfanne erwärmen  |
| 400 g Zwiebel            | fein hacken   |
| 20 Stück Knoblauchzehen  | gepresst mit den Zwiebeln dämpfen   |
| 600 g Tomatenpuree       |   |
| 4.0 kg geschälte Tomaten |   |
| 12 g Zucker              |   |
| 40 g Salz                | alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen |
| 600 g Schinkenranchen    | in Streifen schneiden   |
| 600 g Salami             | in Streifen schneiden   |
| 600 g Speckranchen       |   |
| 400 g Zucchini (g)       | in Scheiben schneiden (vegi)  |
| 400 g Pilze              | in Scheiben schneiden   |
| 8.0 Stück Ananasscheiben | in Stücke schneiden   |
| 200 g Spinat             |   |
| 8.0 Stück Pepperoni      | in Würfel schneiden   |
| 400 g Oliven             | schneiden   |
| 4.0 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

- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen