

## 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