

Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 45 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

4.5 kg Weismehl	
2.25 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
315 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
90 g Salz	
4.5 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.35 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
450 g Zwiebel	fein hacken
22.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
675 g Tomatenpuree	
4.5 kg geschälte Tomaten	
13.5 g Zucker	
45 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
675 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
675 g Salami	in Streifen schneiden
675 g Speckranchen	
450 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
450 g Pilze	in Scheiben schneiden
9.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
225 g Spinat	
9.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
450 g Oliven	schneiden
4.5 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