

Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 46 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

4.6 kg Weismehl	
2.3 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
322 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
92 g Salz	
4.6 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.38 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
460 g Zwiebel	fein hacken
23 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
690 g Tomatenpuree	
4.6 kg geschälte Tomaten	
13.8 g Zucker	
46 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
690 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
690 g Salami	in Streifen schneiden
690 g Speckranchen	
460 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
460 g Pilze	in Scheiben schneiden
9.2 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
230 g Spinat	
9.2 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
460 g Oliven	schneiden
4.6 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