

Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 54 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

| | |
|---------------------------|---|
| 5.4 kg Weismehl | |
| 2.7 Liter Wasser | laufwarmes Wasser |
| 378 g Hefe | Hefe im lauwarmen Wasser auflösen |
| 108 g Salz | |
| 5.4 dl Olivenöl | alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen |
| 1.62 dl Olivenöl | in Pfanne erwärmen |
| 540 g Zwiebel | fein hacken |
| 27 Stück Knoblauchzehen | gepresst mit den Zwiebeln dämpfen |
| 810 g Tomatenpuree | |
| 5.4 kg geschälte Tomaten | |
| 16.2 g Zucker | |
| 54 g Salz | alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen |
| 810 g Schinkenranchen | in Streifen schneiden |
| 810 g Salami | in Streifen schneiden |
| 810 g Speckranchen | |
| 540 g Zucchini (g) | in Scheiben schneiden (vegi) |
| 540 g Pilze | in Scheiben schneiden |
| 10.8 Stück Ananasscheiben | in Stücke schneiden |
| 270 g Spinat | |
| 10.8 Stück Pepperoni | in Würfel schneiden |
| 540 g Oliven | schneiden |
| 5.4 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

- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen