

Lagerkochbuch.ch



Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 65 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

6.5 kg Weissmehl	
3.25 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
455 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
130 g Salz	
6.5 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.95 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
650 g Zwiebel	fein hacken
32.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
975 g Tomatenpuree	
6.5 kg geschälte Tomaten	
19.5 g Zucker	
65 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
975 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
975 g Salami	in Streifen schneiden
975 g Specktranchen	
650 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
650 g Pilze	in Scheiben schneiden
13 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
325 g Spinat	
13 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
650 g Oliven	schneiden
6.5 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

- Mozarella durch Gorgonzola ersetzen