

Pizza mit versch. Zutaten von Sara Nyffeler

Mengen für 33 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

3.3 kg Weismehl	
1.65 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
231 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
66 g Salz	
3.3 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
9.9 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
330 g Zwiebel	fein hacken
16.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
3.3 kg Tomatensauce	
33 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
495 g Schinken	in Streifen schneiden
495 g Salami	in Streifen schneiden
330 g Pilze	in Scheiben schneiden
6.6 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
330 g Oliven	schneiden
3.3 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