

Pizza mit versch. Zutaten von Matteo Delucchi

Mengen für 37 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Gewürze: Oregano

3.7 kg Weismehl	
1.85 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
259 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
74 g Salz	
3.7 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
18.5 kg Tomatensauce Napoli	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
555 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
555 g Salami	in Streifen schneiden
555 g Specktranchen	
370 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
370 g Pilze	in Scheiben schneiden
7.4 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
185 g Spinat	
7.4 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
370 g Thunfisch	
370 g Oliven	schneiden
3.7 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