



Pizza mit versch. Zutaten von Elias Schmid

Mengen für 24 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

2.4 kg Weissmehl	
1.2 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
168 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
48 g Salz	
2.4 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
7.2 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
240 g Zwiebel	fein hacken
12 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
360 g Tomatenpuree	
2.4 kg geschälte Tomaten	
7.2 g Zucker	
24 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
240 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
240 g Pilze	in Scheiben schneiden
4.8 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
120 g Spinat	
4.8 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
240 g Oliven	schneiden
2.4 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