Pizza Napoletana Semplice in 5 Minuti von Silvio Blaser

Mengen für 37 Personen

Ergibt in etwa 3 rechteckige Bleche (42x33 cm).

Der Teig kann bis zu sieben Tage im Kühlschrank gelagert werden und über mehrere Tage immer wieder davon genommen werden.

Wenn der Boden nicht schön durch wird, kann man ihn auch 1-2 Minuten ohne Belag in den Ofen schieben und erst dann belegen.

Quelle: https://vivalafocaccia.com/ricette/ricetta-pizza-napoletana-semplice-5-minuti/

Tags: Einfach, benötigt Backofen, Vegetarisch, günstig

3.996 Liter Wasser	35 °C warm
3.7 Stück Trockenhefe	14 g im Wasser auflösen
5.55 kg Weissmehl	dazu geben
130 g Salz	dazu geben. Alles mischen bis man einen einigermassen homogenen Teig bekommt (maximal 1-2 Minuten). Zudecken und 2 Stunden gehen lassen (bis zur Verdoppelung des Volumens). Für mindestens einen Tag in den Kühlschrank stellen.
370 g Weissmehl	Arbeitsfläche und Hände bemehlen.
3.7 dl Olivenöl	Backpapier aufs Blech legen und mit Öl bepinseln. Zirka 600 g Teig abziehen auf das Backpapier legen. Teig mit öl bepinseln und mit Frischhaltefolie zudecken. 30 Minuten gehen lassen (besser bis 2 Stunden, dann kann man den Teig besser flach drücken).
2.59 kg Tomatensauce Napoli	Backofen auf maximale Temperatur vorheiten (mindestens 250 °C) Besser nicht zu viel Tomatensauce, damit der Boden durch wird. 1/3 Flasche passata sollte reichen.
2.22 kg Mozzarella	gerieben. Auf die Pizza streuen.
2.22 kg Mozzarella	1 ganzer Mozzarella pro Blech in Stücken auf die Pizza legen. Mit etwas Olivenöl betreufeln und Oregano darüber streuen. Weitere Zutaten nach Wunsch, Für ein paar Minuten in den Ofen (5-8 Minuten, vielleicht auch länger. Jeder Ofen ist anders.)
37 g Oregano	
74 g Basilikum	Nach Belieben nach dem Backen auf die Pizza legen.