

Pizza-Plausch

von c.peterhilke@gmail.com

Mengen für 24 Personen

ACHTUNG: 1x Laktosfrei kochen!

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Oregano, Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

1.08 Liter Wasser	
36 g Salz	Salz im Wasser auflösen
1.8 kg Weismehl	
72 g Hefe	
3.6 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
1.2 kg Mais	ca. 2 Dosen
2.4 Stück Zucchini	fein schneiden
480 g Cherry-Tomaten	halbieren oder vierteln für Pizza
240 g Lauch	fein schneiden und auf Pizza verteilen
240 g Champignons	fein schneiden und auf Pizza verteilen
2.4 Stück Pepperoni	fein schneiden und auf Pizza verteilen
4.8 Stück Salat	schneiden und waschen
240 g Oliven	ein Pack (nicht auf Pizza verteilen)
2.4 kg Mozzarella	fein in Scheiben schneiden und auf Pizza verteilen
	Achtung: Laktose!!!!
2.4 kg Tomatensauce Napoli	