

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 | |