Pizza Skilager, inkl. Vegi von Kaspar Helmle

Mengen für 58 Personen

Bleche mit Teig belegen. Sauce auftragen und mit den Zutaten verschiedene Pizzas belegen.

Mit Pfeffer und Oregano oder Pizzagewürz würzen.

Bei 220 Grad backen

Tags: benötigt Backofen

4.18 Liter Wasser	
139 g Salz	Salz in Wasser auflösen
6.96 kg Weissmehl	
278 g Hefe	
1.39 Liter Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
27.8 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen, pressen oder fein Schneiden und mit Zwiebeln andämpfen
487 g Tomatenpuree	beigeben
5.57 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz würzen und 30-45 Min einkochen
2.78 kg Schinkentranchen	Streifen schneiden
13.9 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
696 g Pilze	
580 g Oliven	schneiden
4.99 kg Mozzarella	Pizzakäse geraffelt

+ Kapern!