

Pizza Skilager, inkl. Vegi von Kaspar Helmle

Mengen für 59 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

4.25 Liter Wasser	
142 g Salz	Salz in Wasser auflösen
7.08 kg Weissmehl	
283 g Hefe	
1.42 Liter Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
28.3 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen, pressen oder fein Schneiden und mit Zwiebeln andämpfen
496 g Tomatenpuree	beigeben
5.66 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz würzen und 30-45 Min einkochen
2.83 kg Schinkentranchen	Streifen schneiden
14.2 Stück Pepperoni	Feine Streifen oder Würfel schneiden
708 g Pilze	
590 g Oliven	schneiden
5.07 kg Mozzarella	Pizzakäse geraffelt

+ Kapern!