

Pizzateig und Tomatensauce

von André Marty

Mengen für 57 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Basilikum, Salz, Pfeffer, Chillipulver, Paprika, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

5.7 kg Dinkelmehl	
2.85 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
399 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
114 g Salz	
5.7 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.71 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
570 g Zwiebel	fein hacken
28.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
855 g Tomatenpuree	
5.7 kg geschälte Tomaten	
17.1 g Zucker	
57 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept