

Raimeux Pizza

von Christin Leonhardt

Mengen für 40 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Salz

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

1.8 Liter Wasser	
60 g Salz	Salz im Wasser auflösen
3 kg Weismehl	
120 g Hefe	
6.0 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
400 g Zwiebeln	fein hacken
8.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln beigegeben und andämpfen
280 g Tomatenpuree	
3.2 kg gehackte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
1.0 kg Schinken	
2.0 kg Käsemischung	
8.0 Stück Pepperoni	Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen
400 g Mais	
800 g Frische Champignons	
800 g Zucchini (g)	
400 g Oliven	

weitere Beläge: Speck, Mozzarella, Pilze, Oliven,...