

Wunsch-Pizza von Prusik

Mengen für 21 Personen

Jeder TN stellt mittels Zettel seine eigene Pizza zusammen.

Gewürze: Oregano

2.1 kg Weismehl	
1.05 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
147 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
42 g Salz	
2.1 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
6.3 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
210 g Zwiebel	fein hacken
10.5 kg Tomatensauce Napoli	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
315 g Tomatenpuree	
2.1 kg geschälte Tomaten	
6.3 g Zucker	
21 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
315 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
315 g Salami	in Streifen schneiden
315 g Speckranchen	
210 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
210 g Pilze	in Scheiben schneiden
4.2 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
105 g Spinat	
4.2 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
210 g Thunfisch	
210 g Oliven	schneiden
2.1 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen
- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen
- Als Calzone in Alufolie wickeln und direkt in die Glut legen ergibt Pizza ohne Backofen!