

Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 20 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

9.0 dl Wasser	
30 g Salz	Salz im Wasser auflösen
1.5 kg Weismehl	
60 g Hefe	
3.0 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 beigeben und andämpfen
140 g Tomatenpuree	
1.6 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
900 g Schinken	
800 g Greyerzer	
8.0 Stück Pepperoni	Teig damit belegen und am ende mit Pfeffer und Oregano würzen. Den belegten Teig bei 220 Grad backen

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