

Pizza

von Moritz Kobel

Mengen für 26 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Oregano, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

1.17 Liter Wasser	
39 g Salz	Salz im Wasser auflösen
1.95 kg Weismehl	
78 g Hefe	
3.9 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl, Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten Den abgedeckten Teig an einem warmen Ort gehen lassen
520 g Zwiebeln	fein hacken
10.4 Stück Knoblauchzehen	pressen, den Zwiebeln beigeben und andämpfen
182 g Tomatenpuree	
2.08 kg geschälte Tomaten	zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 30-45min einkochen lassen.
1.17 kg Schinken	
1.04 kg Greyerzer	
10.4 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,..