

Pizza

von Prusik

Mengen für 33 Personen

Jeder TN stellt mittels Zettel seine eigene Pizza zusammen.

Gewürze: Oregano

| | |
|---------------------------|---|
| 3.3 kg Weismehl | |
| 1.65 Liter Wasser | laufwarmes Wasser |
| 231 g Hefe | Hefe im lauwarmen Wasser auflösen |
| 66 g Salz | |
| 3.3 dl Olivenöl | alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen |
| 825 g Tomatensauce Napoli | |
| 495 g Schinkentranchen | in Streifen schneiden |
| 495 g Salami | in Streifen schneiden |
| 330 g Mais | |
| 495 g Specktranchen | |
| 330 g Pilze | in Scheiben schneiden |
| 6.6 Stück Ananasscheiben | in Stücke schneiden |
| 330 g Oliven | schneiden |
| 2.47 kg Mozzarella | in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen |
| 165 g Oregano | |

- 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!