

Pizza

von Avanti

Mengen für 28 Personen

2.8 kg Weissmehl	
1.4 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
196 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
56 g Salz	
2.8 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
8.4 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
280 g Zwiebel	fein hacken
14 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
2.8 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
420 g Schinken	in Streifen schneiden
420 g Salami	in Streifen schneiden
280 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
5.6 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
5.6 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
280 g Oliven	schneiden
2.8 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept