

# Pizza by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Ital. Kräutermischung

3.0 kg Mehl	Backofen vorheizen 220 °C in Schüssel geben
45 g Salz	dazugeben
125 g Hefe	dazugeben
1.25 Liter Wasser	dazugeben
6.25 cl Olivenöl	dazugeben, mit Kelle mischen, Teig von Hand kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. mit Wallholz auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech lege.
7.5 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
250 g Zwiebel	fein hacken
6.25 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
375 g Tomatenpuree	
2.5 kg geschälte Tomaten	
7.5 g Zucker	
25 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen.
2.5 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
375 g Schinken	in Streifen schneiden
375 g Salami	in Streifen schneiden
250 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
250 g Pilze	in Scheiben schneiden
5.0 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
5.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
250 g Oliven	schneiden
1.75 kg Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept