

Pizza

von Yves Bauer

Mengen für 56 Personen

Pizza mit verschiedenen Zutaten möglich. Teig wird selber gemacht

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Oregano, Basilikum, Pfeffer

5.6 kg Mehl	
14 TL Salz	Mit Mehl mischen. Eine Mulde formen.
3.5 Liter Wasser	
213 g Hefe	Hefe zerbröckeln, in wenig Wasser auflösen
4.2 dl Rapsöl	Zusammen mit (restlichem) Wasser und Öl in Mulde giessen. Alles mischen und zu Teig zusammenfügen. Teig gut kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen ca. 30-60 min.
	Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C). Teig auf Blechgrösse auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
4.48 kg gehackte Tomaten	Auf dem Teig verteilen
2.8 kg Mozzarella	
11.2 g Basilikum	Zusammen mit Mozzarella auf Teig verteilen
28 Stück Pepperoni	
22.4 Stück Tomaten	In scheiben schneiden
1.12 kg Champignons	
1.12 kg Oliven	Zusammen mit restlichen Zutaten auf Pizza verteilen