

Pizza Fertigteig rechteckig von Walter Bürgi

Mengen für 70 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Basilikum, Paprika, Chillipulver, Oregano

Ausrüstung: Wallholz, Baktrennpapier, Backblech

7.0 kg Pizzateig	Migros M-Budget XL Pizzateig
2.1 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
700 g Zwiebel	fein hacken
21 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.05 kg Tomatenpuree	
7.0 kg geschälte Tomaten	
21 g Zucker	
350 g Bouillion	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.75 kg Truten	Aufschnitt in Streifen schneiden
350 g Pilze	in Scheiben schneiden
7.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
7.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen