

Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 16 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

1.6 kg Weissmehl	
8.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
112 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
32 g Salz	
1.6 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
4.8 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
160 g Zwiebel	fein hacken
8.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
240 g Tomatenpuree	
1.6 kg geschälte Tomaten	
4.8 g Zucker	
16 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.6 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept