Pizza (Grundrezept) von salida

Mengen für 45 Personen

Tags: benötigt Backofen

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

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier

4.5 kg Weissmehl	
2.25 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
315 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
90 g Salz	
4.5 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.35 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
450 g Zwiebel	fein hacken
22.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
675 g Tomatenpuree	
4.5 kg geschälte Tomaten	
13.5 g Zucker	
45 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
4.5 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept