

Pizza Margherita, Prosciutto, Salami, Vegetariana, Funghi

von Ramon Steinmann

Mengen für 70 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

7.0 kg Weismehl	
3.5 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
490 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
140 g Salz	
7.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
2.1 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
700 g Zwiebel	fein hacken
35 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.05 kg Tomatenpuree	
7.0 kg geschälte Tomaten	
21 g Zucker	
70 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.05 kg Schinkentranchen	in Streifen schneiden
1.05 kg Salami	in Streifen schneiden
700 g Pilze	in Scheiben schneiden
700 g Oliven	schneiden
7.0 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
700 g Mozzarella	VEGAN
700 g Frühlingszwiebeln	Pizza Vegetariana
14 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
7.0 Stück Zucchini	

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen

- Mozarella durch Gorgonzola ersetzen