

Pizza Margherita, Prosciutto, Salami, Vegetariana, Funghi (bizli edited)

von Ramon Steinmann

Mengen für 31 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano

Ausrüstung: Wallholz

3.1 kg Weismehl	
1.55 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
217 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
62 g Salz	
3.1 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
9.3 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
310 g Zwiebel	fein hacken
15.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
465 g Tomatensauce	
3.1 kg geschälte Tomaten	
9.3 g Zucker	
31 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
465 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
465 g Salami	in Streifen schneiden
310 g Pilze	in Scheiben schneiden
310 g Oliven	schneiden
3.1 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
310 g Mozzarella	VEGAN
6.2 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
3.1 Stück Zucchini	

verschiedene Teile unterschiedlich Belegen (sodass für alle etw. dabei)