Pizza mit div. Zutaten von salida

Mengen für 13 Personen

1.3 kg Weissmehl	
6.5 dl Wasser	laufwarmes Wasser
91 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
26 g Salz	
1.3 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
3.9 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
130 g Zwiebel	fein hacken
6.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
195 g Tomatenpuree	
1.3 kg geschälte Tomaten	
3.9 g Zucker	
13 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
195 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
195 g Salami	in Streifen schneiden
130 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
130 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.6 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
130 g Spinat	gefrorene Würfel auf Pizza verteilen (vegi)
2.6 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
130 g Thunfisch	
130 g Oliven	schneiden
1.3 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterm Gemüse ergänzen
- Mozarelle durch Gorgonzola ersetzen