

*Pizza mit div. Zutaten von a v o

Mengen für 21 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Basilikum, Oregano, Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer

2.1 kg Weissmehl	
1.05 Liter Wasser	lauwarmes Wasser
147 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
42 g Salz	
2.1 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
6.3 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
210 g Zwiebel	fein hacken
315 g Tomatenpuree	
2.1 kg geschälte Tomaten	
6.3 g Zucker	
21 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
210 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
210 g Salami	in Streifen schneiden
210 g Pilze	in Scheiben schneiden
2.1 Stück Pepperoni	dünne Scheiben
210 g Oliven	schneiden
2.1 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen
210 g Mascarpone	