

*Pizza mit div. Zutaten von a v o

Mengen für 35 Personen

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

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