



# Pizza mit Schinken & Pilzen

von Petra Spichiger

Mengen für 50 Personen

2.25 Liter Wasser	Lauwarmes Wasser verwenden.
75 g Salz	Salz im Wasser auflösen.
3.75 kg Weismehl	
150 g Hefe	
7.5 dl Olivenöl	Salzwasser, Öl, Mehl und Hefe gut mischen und zu einem glatten Teig kneten. Den abgedeckten Teig im warmen Ort mindestens 1h aufgehen lassen.
2.25 kg Schinkenranchen	
2 kg Mozzarella	
2.5 kg Pilze	Frisch oder aus der Dose, in scheiben schneiden. Evtl gefrorene Steinpilzen verwenden
3 kg Tomatensauce Napoli	Pizzateig damit bestreichen und mit den vorbereiteten Zutaten belegen. Mit Pfeffer und Oregano würzen.  Den belegten Teig bei 220 Grad backen