

Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 18 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

1.8 kg Weismehl	
9.0 dl Wasser	laufwarmes Wasser
126 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
36 g Salz	
1.8 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
5.4 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
180 g Zwiebel	fein hacken
9.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
270 g Tomatenpuree	
1.8 kg geschälte Tomaten	
5.4 g Zucker	
18 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
270 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
270 g Salami	in Streifen schneiden
270 g Speckranchen	
180 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
180 g Pilze	in Scheiben schneiden
3.6 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
90 g Spinat	
3.6 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
180 g Oliven	schneiden
1.8 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterem Gemüse ergänzen

- Mozarella durch Gorgonzola ersetzen