

Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 23 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

2.3 kg Weismehl	
1.15 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
161 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
46 g Salz	
2.3 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
6.9 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
230 g Zwiebel	fein hacken
11.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
345 g Tomatensauce	
2.3 kg geschälte Tomaten	
6.9 g Zucker	
23 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
345 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
345 g Salami	in Streifen schneiden
345 g Speckranchen	
230 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
230 g Pilze	in Scheiben schneiden
4.6 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
115 g Spinat	
4.6 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
230 g Oliven	schneiden
2.3 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

- Mozzarella durch Gorgonzola ersetzen