

Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 27 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

2.7 kg Weismehl	
1.35 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
189 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
54 g Salz	
2.7 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
8.1 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
270 g Zwiebel	fein hacken
13.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
405 g Tomatenpuree	
2.7 kg geschälte Tomaten	
8.1 g Zucker	
27 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
405 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
405 g Salami	in Streifen schneiden
405 g Speckranchen	
270 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
270 g Pilze	in Scheiben schneiden
5.4 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
135 g Spinat	
5.4 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
270 g Oliven	schneiden
2.7 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