

Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 35 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

| | |
|---------------------------|---|
| 3.5 kg Weismehl | |
| 1.75 Liter Wasser | laufwarmes 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 |
| 17.5 Stück Knoblauchzehen | gepresst mit den Zwiebeln dämpfen |
| 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 |
| 525 g Schinkenranchen | in Streifen schneiden |
| 525 g Salami | in Streifen schneiden |
| 525 g Speckranchen | |
| 350 g Zucchini (g) | in Scheiben schneiden (vegi) |
| 350 g Pilze | in Scheiben schneiden |
| 7.0 Stück Ananasscheiben | in Stücke schneiden |
| 175 g Spinat | |
| 7.0 Stück Pepperoni | in Würfel schneiden |
| 350 g Oliven | schneiden |
| 3.5 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