Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 53 Personen
nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!
auch Vegipizzen machen!

5.3 kg Weissmehl	
2.65 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
371 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
106 g Salz	
5.3 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
1.59 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
530 g Zwiebel	fein hacken
26.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
795 g Tomatenpuree	
5.3 kg geschälte Tomaten	
15.9 g Zucker	
53 g Salz	alles beigeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
795 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
795 g Salami	in Streifen schneiden
795 g Specktranchen	
530 g Zucchetti (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
530 g Pilze	in Scheiben schneiden
10.6 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
265 g Spinat	
10.6 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
530 g Oliven	schneiden
5.3 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

- je nach Geschmack mit Oliven und weiterm Gemüse ergänzen
- Mozarelle durch Gorgonzola ersetzen