

Pizza mit versch. Zutaten von navajo

Mengen für 90 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

9.0 kg Weismehl	
4.5 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
630 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
180 g Salz	
9.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
2.7 dl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
900 g Zwiebel	fein hacken
45 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
1.35 kg Tomatenpuree	
9.0 kg geschälte Tomaten	
27 g Zucker	
90 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
1.35 kg Schinkenranchen	in Streifen schneiden
1.35 kg Salami	in Streifen schneiden
1.35 kg Speckranchen	
900 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
900 g Pilze	in Scheiben schneiden
18 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
450 g Spinat	
18 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
900 g Oliven	schneiden
9.0 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