

Pizza mit versch. Zutaten von Matteo Delucchi

Mengen für 50 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

Gewürze: Oregano

5.0 kg Weismehl	
2.5 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
350 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
100 g Salz	
5.0 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
25 kg Tomatensauce Napoli	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
750 g Schinkentranchen	in Streifen schneiden
750 g Salami	in Streifen schneiden
750 g Specktranchen	
500 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
500 g Pilze	in Scheiben schneiden
10 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
250 g Spinat	
10 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
500 g Thunfisch	
500 g Oliven	schneiden
5.0 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