

Pizza mit versch. Zutaten (weniger Fleisch) von Paykea

Mengen für 22 Personen

nicht alle Zutaten auf alle Pizzen!

auch Vegipizzen machen!

2.2 kg Weismehl	
1.1 Liter Wasser	laufwarmes Wasser
154 g Hefe	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
44 g Salz	
2.2 dl Olivenöl	alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten, in einer Schüssel bis ums Doppelte aufgehen lassen
6.6 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
220 g Zwiebel	fein hacken
11 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
330 g Tomatenpuree	
2.2 kg geschälte Tomaten	
6.6 g Zucker	
22 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauche unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen
330 g Schinkenranchen	in Streifen schneiden
220 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
220 g Pilze	in Scheiben schneiden
4.4 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
4.4 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
220 g Oliven	schneiden
2.2 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