

# Pizza Prosciutto

von Ruedi Horath

Mengen für 35 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Oregano, Salz, Paprika, Basilikum, Chillipulver

Ausrüstung: Backblech, Wallholz, Backtrennpapier

3.5 kg Weissmehl	
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
1.05 kg Schinkentranchen	in Streifen schneiden, Pizza belegen
7.0 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
3.5 kg Mozzarella	in Stücke schneiden, Pizza mit Zutaten belegen, würzen, ca. 30 Minuten bei 240 Grad backen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept