

Pizza (vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 27 Personen

Gewürze: Pfeffer, Ital. Kräutermischung, Oregano

3.24 kg Mehl	Backofen vorheizen 220 °C in Schüssel geben
48.6 g Salz	dazugeben
135 g Hefe	dazugeben
1.35 Liter Wasser	dazugeben
6.75 cl Olivenöl	dazugeben, mit Kelle mischen, Teig von Hand kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. mit Wallholz auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech lege.
8.1 cl Olivenöl	in Pfanne erwärmen
270 g Zwiebel	fein hacken
6.75 Stück Knoblauchzehen	gepresst mit den Zwiebeln dämpfen
405 g Tomatenpuree	
2.7 kg geschälte Tomaten	
8.1 g Zucker	
27 g Salz	alles begeben, würzen, aufkochen, Hitze reduzieren, Sauce unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen.
2.7 kg Tomatensauce Napoli	Auf dem Teig verteilen
270 g Zucchini (g)	in Scheiben schneiden (vegi)
270 g Pilze	in Scheiben schneiden
5.4 Stück Ananasscheiben	in Stücke schneiden
10.8 Stück Pepperoni	in Würfel schneiden
270 g Oliven	schneiden
13.5 g Chilischoten	Schneiden mit Handschuhen!!!!
1.89 kg Mozzarella	raffeln, daraufstreuen

s. auch Erweiterungen zum Grundrezept