Pizza



Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 2.5 | kg | Mehl |  |
| 6.25 | TL | Salz | Mehl und Salz mischen. Eine Mulde formen. |
| 95 | g | Hefe, zerbröckelt |  |
| 1.6 | l | Wasser |  |
| 12.5 | EL | Rapsöl | Hefe mit der Gabel in wenig Wasser auflösen. Zusammen mit restlichem Wasser und Öl in die Mulde giessen.  Alles mischen und zu einem Teig zusammenfügen.  Teig gut kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist.  Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. |
| 230 | g | Tomatenpüree |  |
| 1 | kg | Tomaten, gewürfelt oder Pelati |  |
|  |  | Salz und Pfeffer | Püree und Tomaten gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel auf dem ausgewallten Teig verteilen. |
| 1.25 | kg | Mozzarella, gewürfelt | Auf den Pizzen verteilen. |
|  |  | Schinken, Salami, Speck nach Belieben | Auf den Pizzen verteilen |
|  |  | Gemüse und anderer Pizzabelag | Auf den Pizzen verteilen |
|  |  |  | |
| Varianten: | | * Harten Käse / Pizzakäse benutzen * Schülerinnen und Schüler ihre Pizza selbst belegen lassen * Gekauften Pizzateig verwenden | |