

Einfach
Pizza

Einfach **Pizza**

LIEVITO MADRE

Pizza mit
italienischem
Sauerteig

GIGANTENDUELL

3 Knetmaschinen
im Vergleich

WEIßE PIZZA

Warum man auf
Tomatensoße
verzichten kann

PIZZA RICHTIG FORMEN

Schritt für Schritt
zur Neapolitana

NEU



*Raffiniert
einfache
Pizza-Verwandte*

Sizilianische

Scàccia



6,90 EUR
A: 7,60 Euro, CH: 13,50 CHF, Benelux: 8,10 Euro

Nichts zu Essen auf dem Tisch?



JETZT ABONNIEREN

2 Ausgaben
für 6,90 Euro
Im Schnupper-Abo
testen

- 10% sparen
- Keine Versandkosten
- Jederzeit kündbar
- Anteilig Geld zurück bei vorzeitiger Abo-Kündigung

www.1fachpizza.de | 040/42 91 77-110

Bild: stock.adobe.com - Matilda

EDITORIAL

Die liebe Verwandtschaft

Pizza muss flach und rund sein. Eigentlich. Denn man darf mit den Dingen ja auch ruhig mal spielerisch umgehen, etwas Neues kreieren, ohne das Rad dabei gleich komplett neu zu erfinden. Ausgerollt, belegt, gefaltet und gebacken. Das sind in etwa die Parameter der sizilianischen Scàccia, die auch oft als „sizilianische Pizza“ bezeichnet wird.

Wahrscheinlich kam diese Bezeichnung erst später hinzu, als der Begriff Pizza bereits Weltruhm erlangt hatte. Denn die Scàccia hat eine lange Geschichte und ist viel mehr als nur ein Abklatsch ihrer neapolitanischen Schwester. Vor allem zeigt sie, dass man mit den fast gleichen Zutaten wie bei einer klassischen Pizza – also Mehl, Salz, Hefe und Wasser für den Teig, Tomaten, Olivenöl, Basilikum und Käse für die Füllung – etwas Vergleichbares und doch ganz anderes zaubern kann. Die Zubereitung der Scàccia erfordert etwas Übung, ist aber weniger kompliziert, als es auf den ersten Blick erscheinen mag. Es lohnt sich auf jeden Fall, dieses Gericht einmal auszuprobieren. Scàccia kann man warm und kalt genießen und sie eignet sich nicht nur perfekt als Hauptmahlzeit, sondern auch zum Einstieg in einen Pizzaabend.

Der eine oder andere wird vielleicht denken, dass Scàccia nur noch sehr entfernt etwas mit Pizza zu tun hat. Das kann man so sehen. Aber für den einen oder anderen ist Pizza ja schon keine Pizza mehr, wenn keine Tomatensoße verwendet wird. Das ist dann natürlich wirklich übertrieben. Dabei ist die Pizza Bianca, wie Pizzen ohne Tomatengrundlage genannt werden, ein vielfach unterschätzter Pizza-Stil. Und der Variantenreichtum der Bianca steht der klassischen Pizza in nichts nach. Vielleicht sogar im Gegenteil. Ohne Tomate kommen andere Geschmackskomponenten besser zur Geltung. Dadurch erhöhen sich die ohnehin schon riesigen Möglichkeiten verschiedener Pizza-Kompositionen noch weiter.

Herzlichst, Euer

Christoph Bremer

Christoph Bremer, Chefredakteur

 @1fachpizza

 /1fachpizza

 /1fachpizza



40

Es muss nicht immer Kaviar sein. Auch eine Pizza Bianca ist für viele Liebhaber eine echte Delikatesse geworden. Während eine Margherita und ihre mit Tomatensoße bestrichenen Verwandten für Bodenständigkeit stehen, wird insbesondere die „Weiße Pizza“ zum kulinarischen Highlight hochstilisiert.

Inhalt

Scàccia: Raffinierte Pizza-Verwandte aus Sizilien	06
Scàccia: Schritt für Schritt	08
Rezept: Tomate-Basilikum	12
Rezept: Zwiebel-Speck	13
Rezept: Spinat-Gorgonzola	14
Rezept: Petersilie-Minze	15
Wissen: So geht Pizza mit Sauerteig	16
Pizza-News	20
Portrait und Test: Pizza Electric in Hamburg	24
Großer Vergleichstest: 3 Highclass-Knetmaschinen	32
Tipps & Tricks: So erkennt man eine gute Pizza	38
Pizza Bianca: Eine internationale Delikatesse	40
Technik: Bianca Napoletana Schritt für Schritt	42
Wissen: Darauf ist beim Käse zu achten	45
Rezept: Bianca à la crème	46
Rezept: Bianca verde	48
Rezept: Caviale di senape	50
Rezept: Tonno e pepe nero	52
Rezept: Fico e gorgonzola	54
Pizza-Zutaten selbstgemacht	56
Rezept: Senfkaviar	56
Rezept: Eingelegte Zwiebeln	58
Rezept: Sirup-Feigen	59
Standards	
Editorial	03
Einfach Pizza-Shop	30
Einfach Pizza-Standard-Teige	60
Vorschau/Impressum	62



Scaccia

Geschmackvolle Reise nach Sizilien

Sizilien, die malerische Insel im Mittelmeer, ist nicht nur für ihre atemberaubende Landschaft und reiche Kultur bekannt, sondern auch für ihre vielfältige und köstliche Küche. Einer dieser kulinarischen Schätze ist die Scaccia, ein traditionelles Gericht, das die Aromen Siziliens in einer einzigartigen und kunstvollen Weise verkörpert. Diese gefüllte Teigrolle, oft als „sizilianische Pizza“ bezeichnet, hat eine lange Geschichte und ist heute ein kulinarischer Stolz der Region.

Die Scaccia ist ein traditionelles sizilianisches Gericht. Ihr Name leitet sich von dem sizilianischen Wort „scacciare“ ab, was so viel wie „vertreiben“ oder „verjagen“ bedeutet. Diese Bezeichnung rührt daher, dass die Scaccia ursprünglich als einfaches und praktisches Gericht konzipiert wurde, das sich leicht mitzunehmen und zu teilen ließ, sei es auf Feldarbeit oder auf Reisen.

Die Zubereitung der Scaccia erfordert etwas Übung, ist aber weniger kompliziert, als es auf den ersten Blick erscheinen mag. Der Teig wird dünn ausgerollt und mit einer herzhaften Füllung aus Zutaten wie Tomaten, Käse, Gemüse und Gewürzen belegt. Dann wird der Teig über die Füllung gefaltet und erneut dünn mit der Füllung bestrichen. So entsteht nicht nur eine Teigtasche, ähnlich einer Calzone, sondern eine etwas raffiniertere Form einer gefüllten Pizza.

Die Scaccia kann je nach Region und Familientradition variieren. In manchen Teilen Siziliens wird sie mit einer Füllung aus Auberginen, Tomaten und Käse zubereitet,

während in anderen Regionen Sardellen oder Kapern hinzugefügt werden. Auch Hack oder Salsiccia kommen zum Einsatz. Die Vielfalt der Zutaten spiegelt die Fülle der sizilianischen Küche wider und so kann man diese Pizza-Verwandte ganz nach eigenen Wünschen oder denen der Gäste kreieren.

Die Scaccia ist nicht nur ein Gericht, sondern ein Symbol für die kulinarische Identität Siziliens und ein Spiegelbild der reichen Kulturgeschichte der Insel. In Sizilien wird die Zubereitung der Scaccia oft zu einer geselligen Veranstaltung, bei der Familie und Freunde zusammenkommen, um die Füllung vorzubereiten und den Teig zu formen. Diese Gemeinschaftserfahrung spiegelt die tiefe Bedeutung von Essen und Teilen in der sizilianischen Kultur wider. Aber auch als Streetfood ist die Scaccia inzwischen sehr beliebt. ●

Text: Christoph Bremer
Bilder: Jan Schnare

Scaccia

Schritt für Schritt

Zutaten für den Teig

für 3 Scaccia

- 500 g Hartweizenmehl
(Alternativ Tipo 00 oder 550er)
- 300 g Wasser
- 20 g Olivenöl
- 10 g Salz
- 2 g Hefe, frisch

Vorbereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und per Hand oder mit einer Knetmaschine zu einem homogenen Teig kneten. Drei Ballen formen und gut zugedeckt in einer Ballenbox oder in einzelnen Schüsseln für 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Etwa 2 bis 3 Stunden vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Füllung(en) vorbereiten (siehe Rezepte auf den folgenden Seiten) und bereitstellen.

Schritt für Schritt

1. Die Arbeitsfläche gut mit Mehl bestäuben
2. Den Teigling von beiden Seiten auf die bemehlte Arbeitsfläche geben ...
3. ... und mit den Händen flach drücken.
4. Mithilfe eines Nudelholzes ...
5. ... den Teig dünn ausrollen ...
6. ... bis er maximal einen halben Zentimeter dick ist. Dabei darauf achten, dass er nicht zu dünn wird, damit er beim Füllen nicht reißt.
7. Nun die Füllung dünn auftragen ...
8. ... und mit den Händen verstreichen
9. ... bis der gesamte Teig bedeckt ist.





10. Gehört Käse in das Rezept, diesen sparsam auf der Scaccia verteilen.
11. Den Teig von der Außenseite hälftig bis zur Mitte umklappen.
12. Auf der anderen Seite ebenso verfahren.
13. Jetzt den Teig wieder komplett mit der Füllung bestreichen ...
14. ... und mit Käse belegen.
15. Den Teig von der unteren Seite zur Hälfte nach oben umklappen.
16. Das eingeklappte Stück mit der Füllung bestreichen.
17. Jetzt von der oberen Seite einklappen, ...
18. ... sodass die Füllung komplett umschlossen ist.
19. Mit Olivenöl bestreichen ...
20. ... und mit einer Gabel einstechen.
21. Vorsichtig anheben und auf ein gut eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen ...
22. ... und bei 200 °C Ober- und Unterhitze 25 bis 30 Minuten backen. ●





18



19



20



21



22



Tomate-Basilikum

Zutaten

für 2 Scàccia

- 400 g Dosentomaten, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 Stängel frisches Basilikum
- 100 g Mozzarella zum Belegen
- Olivenöl

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, gehackte Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten. Gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Gewürfelte Tomaten, Oregano, Basilikum hineingeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frisches Basilikum grob zerpfeifen und unterheben. Für eine pikante Variante mit Chili würzen. Für eine Variante mit Fleisch kleine Stücke Nduja (scharfe kalabrische Streichsalami) oder Salsiccia beim Belegen der Scàccia hinzufügen. ●



Zwiebel-Speck

Den Pancetta mit etwas Olivenöl in einer Pfanne leicht anbraten. Die Crème fraîche gut verrühren, ggf. mit etwas Sahne oder Milch minimal verdünnen, damit sie sich besser auf dem Teig verteilen lässt. Statt der frischen Zwiebeln können eingelegte verwendet werden (siehe Rezept in diesem Heft). Mit den Zutaten wie in der Schritt-für-Schritt-Anleitung vorgehen, dabei mit der Crème fraîche beginnen und anschließend Zwiebeln und Pancetta verteilen. Am Ende jedes Schrittes mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Für etwas mehr Wumms kann diese Variante durch geriebenen Parmesan, Pecorino oder einem anderen, kräftigen Hartkäse ergänzt werden. ●

Zutaten

für 2 Scaccia

- 200 g Pancetta, in Würfel geschnitten
- 300 g Crème fraîche
- 2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- Pfeffer
- Olivenöl



Spinat-Gorgonzola

Zutaten

für 2 Scàccia

- 400 g Spinat, grob gehackt
- 100 ml Sahne
- 100 g Gorgonzola
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Olivenöl

Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen, gehackte Zwiebeln hinzugeben und glasig dünsten, dann den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Den Spinat hinzugeben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Gorgonzola unterheben, Sahne hinzufügen und unter Rühren so lange köcheln, bis der Gorgonzola komplett geschmolzen ist. Die Füllung wie in der Schritt-für-Schritt-Anleitung beschrieben auf der Scàccia verarbeiten. ●



Petersilie-Minze

Zuerst die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze leicht rösten, bis sie goldbraun sind. Petersilienblätter und Minzblätter waschen, trockentupfen und grob hacken. In einem Mixer oder einer Küchenmaschine die gerösteten Pinienkerne, gehackte Petersilie, gehackte Minze, geriebenen Parmesan, gehackten Knoblauch, Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer geben. Die Hälfte des Olivenöls hinzugeben und auf niedriger Stufe mixen. Nach und nach Olivenöl hinzugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pesto wie in der Schritt-für-Schritt-Anleitung auf die Scaccia geben. Als Variante kann das Pesto beim Belegen um dünn geschnittene Tomatenscheiben und Mozzarella ergänzt werden. Wer nicht so gerne Minze mag, ersetzt diese einfach durch Basilikum. ●

Zutaten

für 2 Scaccia

- 2 Bund glatte Petersilie, grob gehackt
- 1 Bund frische Minzblätter, grob gehackt
- 100 g geriebener Parmesan
- 25 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- Saft einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer





Pizza mit Sauerteig

Eigene Lievito Madre
ansetzen und pflegen

Sauerteig ist ein pauschaler Überbegriff für mehrere Arten, bei denen Mehl, Wasser und Mikroorganismen im Zusammenspiel Trieb und Geschmack in den Teig bringen. Unzählige Kulturen tummeln sich in einem Sauerteig. Diese Mikroorganismen geben ihm sein einmaliges Geschmacksprofil, sie helfen aber auch bei der Verdaulichkeit im Körper. Ein erstaunlicher Backhelfer, der, wenn er gut gepflegt wird, den Einsatz von herkömmlicher Hefe unnötig macht.

Sauerteig ist letztlich ein Gemisch aus Wasser und Mehl, das von Mikroorganismen ordentlich in Schwung gebracht wird, um Teigen neben Geschmack auch Lockerung und Trieb zu geben. Es gibt unterschiedliche Arten von Sauerteig. In Italien verwendet man zum größten Teil die sogenannte Lievito Madre. Diese kommt auch für Pizza zum Einsatz. Aber letztlich kann auch jeder andere Sauerteig verwendet werden.

Roggen-Sauerteig ist bei Privatbäckern am häufigsten anzutreffen. Denn Sauerteig aus Roggenmehl, das im selben Verhältnis mit Wasser vermischt wird, ist ein robuster Backhelfer. Er reift stabil vor sich hin und kann – wenn die letzte Auffrischung nicht allzu lange her ist – auch direkt aus dem Kühlschrank verbacken werden, ohne wesentlich Trieb einzubüßen.

Wo der Roggen-Sauerteig robust und stabil ist, erweist sich der Weizen-Bruder als launenhaft, wenn nicht gar als kleine Diva. Er will gehegt und gepflegt werden. Vor allem vor dem Backtag. Für einen triebstarken Sauerteig empfiehlt sich die Auffrischung direkt vor der Teigherstellung, gerne auch mehrfach. Wird Weizen-Sauerteig direkt aus dem Kühlschrank verwendet, fehlt oft Trieb. Auch hier liegt das Mischungsverhältnis zwischen Wasser und Mehl bei 1:1. Da der Teig eher flüssiger ist, kann auch etwas mehr Mehl als Wasser verwendet werden.

Diese Liste ließe sich mit allen Getreiden fortsetzen: Dinkel, Emmer, Einkorn und so weiter. Dabei ähneln sich die Sauerteige sehr. Es ist letztlich Geschmackssache, welchen man sein Eigen nennen möchte.

Die italienische Variante des Sauerteigs, die Lievito Madre, ist für ihr mildes Aroma bekannt, das sie auch für süße Backwaren einsetzbar macht. Das liegt daran, dass er deutlich weniger Milchsäurekulturen enthält. Geführt wird sie eher fest, also mit einem viel höheren Mehlsanteil.

Aber der Reihe nach, denn viele Wege führen nach Rom, und immerhin noch einige zur eigenen italienischen Mutterhefe. Es gibt etliche Grundrezepte – mit und ohne Joghurt, mit Dinkel- oder Weizenmehl. Hier geht es um einen ganz einfachen Ansatz, der bereits nach zwei bis drei Wochen eine triebstarke Lievito Madre hervorbringt. Es kann allerdings auch vier bis sechs Wochen dauern. Die Natur ist manchmal launisch.

Die Zutaten

- 200 g Weizenmehl 550
- 80 g lauwarmes Wasser
- 20 g Blütenhonig
- 20 g Olivenöl



Der frisch angesetzte oder gerade aufgefrischte Sauerteig



Der Sauerteig hat sich schon gut entwickelt, braucht aber noch etwas Zeit zur Reifung



Ein reifer Sauerteig wirft durchgehend leicht Blasen und hat sein Volumen verdoppelt bis verdreifacht

Die Zutaten von Hand gut miteinander zu einem glatten Teig verkneten und am Ende zu einer Kugel formen. Diese Kugel rundherum mit Olivenöl einreiben, kreuzweise einschneiden und in einem Glas oder einer Porzellanschüssel abgedeckt 2 Tage lang bei Raumtemperatur stehen lassen. Der Ansatz kann in dieser Zeit breitlaufen, sich auch an der Oberfläche verfärben. Solange kein Schimmel im Spiel ist, stellt das kein Problem dar.

Nach 2 Tagen:

- 100 g Weizenmehl 550
- 50 g lauwarmes Wasser
- 100 g vom hergestellten Ansatz (Rest kann weg oder in einem Teig verbacken werden)

Die Zutaten erneut von Hand gut miteinander zu einem glatten Teig verkneten und am Ende zu einer Kugel formen. Diese Kugel rundherum mit Olivenöl einreiben, kreuzweise einschneiden und in einem frischen Glas oder einer frischen Porzellanschüssel abgedeckt 2 Tage lang bei Raumtemperatur stehen lassen.

Nach weiteren 2 Tagen:

- 100 g Weizenmehl 550
- 50 g lauwarmes Wasser
- 100 g vom 2 Tage zuvor hergestellten Ansatz

Die Zutaten erneut von Hand gut miteinander zu einem glatten Teig verkneten und am Ende zu einer Kugel formen. Diese Kugel rundherum mit Olivenöl einreiben, kreuzweise einschneiden und in einem frischen Glas oder einer frischen Porzellanschüssel abgedeckt für 5 Tage in den Kühlschrank stellen. Er sollte langsam Trieb entwickeln und in dieser Zeit wachsen sowie blasig werden. Daher empfiehlt sich ab jetzt ein Gefäß, in dem der Teig sich im Zweifel verdreifachen kann. Durch die Kühlung verlangsamten sich allerdings alle Prozesse, es wird also nicht schnell gehen. Wenn noch gar nichts passiert: Geduld. Nur Schimmel wirft das Projekt zurück und zwingt zum Neuanfang.

Nach 5 Tagen

- 100 g Weizenmehl 550
- 50 g lauwarmes Wasser
- 100 g vom 5 Tage zuvor hergestellten Ansatz

Die Zutaten erneut von Hand gut miteinander zu einem glatten Teig verkneten und am Ende zu einer Kugel formen. Diese Kugel in einem frischen Glas oder einer frischen Porzellanschüssel (Gefäß groß genug) abgedeckt für 5 Tage in den Kühlschrank stellen. Nur noch die Oberfläche wird ein wenig mit Olivenöl eingerieben, dann wieder kreuzweise eingeschnitten. Nun sollte die Masse langsam in Fahrt kommen. Die übrig gebliebene Menge kann – je nach Triebstärke – bereits zum Backen verwendet werden.

Nach 5 Tagen

- 100 g Weizenmehl 550
- 50 g lauwarmes Wasser
- 100 g vom 5 Tage zuvor hergestellten Ansatz

Die Zutaten erneut von Hand gut miteinander zu einem glatten Teig verkneten und am Ende zu einer Kugel formen. Diese Kugel in einem frischen Glas oder einer frischen Porzellanschüssel (Gefäß groß genug) abgedeckt für 5 Tage in den Kühlschrank stellen. Öl und Einschnitt sind nun nicht mehr nötig. Der Teig sollte auf Trab sein. Wenn nicht – Geduld, manchmal kann es länger dauern. Die übrig gebliebene Menge kann zum Backen verwendet werden.

In diesem Kreislauf geht es nun immer weiter. Spätestens nach 5 bis 7 Tagen sollte die Lievito Madre nach dem bekannten Muster aufgefrischt werden. Das Kugelformen ist allerdings nicht mehr nötig, der Ansatz wird einfach in ein Glas getan, das groß genug ist. Der jeweils entstehende Rest dient zum Backen und kann gut und gerne eine Woche auf seinen Einsatz warten.

Natürlich kann die Lievito Madre auch jederzeit zwischendurch aufgefrischt werden, wenn es ans Backen gehen soll. Bei Zimmertemperatur reift sie deutlich schneller als im Kühlschrank, wenn es mal spontaner zugehen soll. Die Mengen können dabei variiert werden, das Mischungsverhältnis Lievito Madre-Mehl-Wasser aber immer 2:2:1 betragen. ●





Zutaten

- 100 g Lievito Madre
- 900 g Mehl
- 600 g kaltes Wasser
- 25 g Salz

Pizzateig mit Lievito Madre

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel oder in der Rührschüssel der Knetmaschine vermischen

15-25 Minuten auf höherer Stufe in der Knetmaschine oder ordentlich per Hand durchkneten.

Der Teig ist fertig, wenn er sich dünn ausziehen lässt (sogenannter Fenstertest) und dabei nicht reißt.

Den Teig in einer abgedeckten Schüssel 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Anschließend abgedeckt im Kühlschrank 12-42 Stunden ruhen lassen.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 gleich große Portionen teilen.

Die Teiglinge zu Ballen formen (rundwirken) und abgedeckt bei Raumtemperatur 3 bis 4 Stunden ruhen lassen.

Die Teiglinge müssen genügend Platz haben, am besten also eine Teigwanne oder einzelne Schüsseln verwenden.

Pizza wie gewohnt formen. ●

Bei der Herstellung der Lievito Madre wird der geformten Ballen Kreuzweise eingeschnitten



Schärfe ist eine sehr individuelle Sache. Was bei dem einen oder anderen den Gaumen zum Glühen bringt, ruft beim Capsaicin-Liebhaber nur ein müdes Lächeln hervor. Gut, wenn letzterer am Tisch nachschärfen kann. Bestens geeignet dafür ist der Chilischneider Pepe von AdHoc. Die individuelle Gestaltung lässt sofort die Funktion erkennen: „For Chilies only“. Er verfügt über ein Schneidwerk aus Edelstahl mit Mikroklingen, das getrocknete Chilis samt der Chilikerne ultrafein zerschneidet. Beim Zerschneiden werden so die ätherischen Öle der Gewürze freigesetzt, was zur optimalen Entfaltung der Aromen führt. Der Preis: 29,90 Euro. adhoc-design.de



Newtz

Mit dem Syphon Creative Whip lassen sich neben Mousses, Toppings und Sahne auch Pancakes, Waffeln & Co. sowie herzhaftere Dips und Soßen herstellen. Dank des Betriebs über kleine Gaskartuschen zaubert man eine Käsecreme auf Knopfdruck auf die Pizza. Das erleichtert die Gestaltung so mancher Pizzakreation. Der Creative Whip von Isi ist komplett spülmaschinenfest. Die Edelstahlflasche hat ein Fassungsvermögen von 0,5 Litern. Der Preis: etwa 70,- Euro. isi-shop.com



Behälter aus Silikon für einzelne Teiglinge werden immer beliebter. Sie sind praktisch in der Handhabung und nehmen bei der Külschrankgare weniger Platz weg als die großen Ballenboxen. Die POMPEY Silikonbehälter erfüllen dabei gleich zwei Zwecke: So eignen sich die Formen bestens, um darin die einzelnen Teiglinge in der Stückgare gehen zu lassen. Aber auch für Zutaten ist in den Silikonbehältern Platz. Dabei sind sie mikrowellen- und ofenfest bis 200 °C, geruchslos, flexibel sowie spülmaschinengeeignet. Passend zu den Behältern gibt es eine Pizzastation. Die aus bruchsticheren Plexiglas gefertigte Station hat vier für die Behälter passgenaue Öffnungen. So haben sie einen deutlich sicheren Stand, und sie sind zudem leicht angeschrägt, sodass man noch besser an den Inhalt herankommt. Der Preis für vier Behälter: 39,99 Euro. Im Set mit der Pizzastation: 69,99 Euro. pizza1.de



Am Ofen sollte eine größere Pizzaparty nicht scheitern. Viele herkömmliche Öfen haben aber zu wenig Power, um eine größere Anzahl an



Gästen zu versorgen. Für diesen Fall – oder falls man noch keinen eigenen Ofen hat – bietet pizza-oven.de Öfen zur Miete in verschiedenen Größen an. Die Preise beginnen bei 150,- Euro für ein Wochenende. pizza-oven.de

Olivenöl gehört als Finish auf zahlreiche Pizzavariationen. Nicht zuletzt natürlich auf eine original Margherita. Doch es muss nicht immer Olivenöl sein. Warum nicht einmal Chili- oder Knoblauchöl auf Sonnenblumen-Basis? Denn beides gibt es in sehr guter Qualität von den Ölfreunden. Paul ist Deutschlands jüngster Ölmüller. Gemeinsam mit seiner Familie betreibt er das Unternehmen Ölfreunde, eine Speiseölmanufaktur im Herzen des Naturparks Obere Donau. Die Öle stammen allesamt aus regionalen Saaten und werden schonend verarbeitet. Besonders angetan haben es uns die Sorten Chilifreund und Knobifreund. Beide mit einem sehr ausgewogenen Aroma. Das Chiliöl hat eine angenehme Schärfe, das Knoböl schmeckt deutlich nach Knoblauch, ohne sich penetrant aufzudrängen. Beide Öle kosten 7,49 Euro für 0,5 Liter. dieoelfreunde.de



Hobby-Pizzaioli kennen das: Man backt eine Pizza nach der anderen, kommt dabei aber selbst zu kurz. Am Ende isst man dann alleine, nach den anderen. Um das zu vermeiden, gibt es von Stovis den Crustmaker 2.0. Er hält vier Pizzen warm, ohne dass diese pappig oder zu knusprig werden sollen. Der Preis: 289,- Euro. stovis.de

— Anzeigen

LECKERES AUS DEM HOLZBACKOFEN!

Grillen, Backen, Räuchern oder Schmoren: Mit unserem Holzbackofen gelingt Ihnen das mit Leichtigkeit!

LEXHAUSER
MASCHINENBAU

Lexhauser GmbH & Co. KG
Forst 12 | 83352 Altenmarkt
Telefon: 08624 - 87 91 68
Mail: c.lexhauser@lexhauser-maschinenbau.de
www.lexhauser-maschinenbau.de

Seit 20 Jahren dein Fachhändler für Pizza-, Holzbacköfen u. Zubehör www.tomishop.de

Gemeinsam Pizza backen mit der Familie, Freunden und Bekannten. Ein Riesenspaß für groß und klein. Kurze Backzeiten bei über 400°C garantieren ein perfektes Geschmackserlebnis!



Backe auch Du in unter 90 Sekunden perfekte Pizzen!

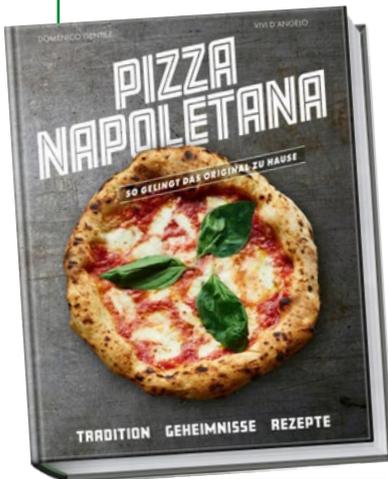
3% Rabatt auf das gesamte Sortiment mit „EinfachPizza“



Man steht im Supermarkt und weiß nicht, ob noch Hefe oder genug Käse im Kühlschrank ist. Mit HNGRYnsite hat man seinen Kühlschrank immer digital mit dabei. Jedes Mal wenn man den Kühlschrank schließt, macht die Kamera ganz automatisch ein Bild, auf das man jederzeit über die HNGRY-App einen Blick werfen kann. So kann man von der Arbeit oder direkt aus dem Supermarkt entscheiden, was man noch einkaufen muss. Und natürlich kann man auch vom Sofa aus einen Blick in den Kühlschrank werfen und entscheiden, ob das dortige Angebot ein Aufstehen rechtfertigt. Die Kamera ist exklusiv über die HNGRY App zu einem Einstiegspreis von 99,90 Euro zu erhalten. Der anschließende Normalpreis liegt bei 149,90 Euro. iamhngry.com

Domenico Gentile, erfolgreicher Kochbuchautor und unermüdlicher Kämpfer für eine authentische italienische Küche, hat sich mit der mehrfach ausgezeichneten Foodfotografin und Autorin Vivi D'Angelo (siehe Interview in **Einfach Pizza**, Ausgabe 02/2023) auf den Weg zur Geburtsstätte der Pizza Napoletana gemacht. Dabei haben die beiden nicht nur Pizzawettbewerbe

besucht und die Hersteller von Mehl, Tomatensugo und Käse getroffen, sondern auch mit den berühmtesten Pizzaioli in Neapel über ihre Geheimnisse gesprochen. Domenico Gentile verrät in diesem Buch seine bislang gut gehüteten Pizzarezepte sowie viele Tricks und Tipps, wie man eine Napoletana zu Hause selbst nachbacken kann. Das Buch erscheint am 22.09.2023. ISBN 978-3-95453-278-0, ca. 300 Seiten, gebundene Ausgabe, 36,- Euro.



Wohin mit der Pizzaschaufel, dem Pizzawender oder der Ofenbürste? Bei vielen liegen die Geräte irgendwo rum, versperren den Weg oder sind just in dem Moment nicht greifbar, wenn man sie am dringendsten benötigt. Bei Tomi gibt es dafür eine Display-Halterung für Ofentools. Auf Wunsch auch bestückt mit den wichtigsten Utensilien wie Ofenbesen, Ascheschieber, Pizzaschaufel und Pizzawender. Der Preis ohne Zubehör: 59,90 Euro. tomishop.de



Zur Aufbewahrung, zum Transport, für Zutaten, für Teigballen. Mepal bietet eine ganze Reihe verschiedener Boxen, in verschiedenen Farben und Formen. Diese werden zum überwiegenden Teil direkt in den Niederlanden entworfen sowie hergestellt und in Zusammenarbeit mit sozialen Werkstätten montiert. Alle Produkte setzen sich aus robusten und langlebigen Materialien zusammen, sind stoßfest und für eine besonders lange Lebensdauer ausgelegt. Wenn doch einmal etwas kaputt oder verloren geht, kann das entsprechende Ersatzteil nachbestellt werden. mepal.com

Die Olieria ist ein traditionelles Werkzeug jedes Pizzaioli in Neapel. Die 100 Prozent handgefertigte Olivenölkanne aus Neapel gibt es bei Waldis in drei Größen: 220, 370 und 720 Milliliter. Sie wird aus Kupfer und Messing in Neapel in einem kleinen Familienunternehmen hergestellt. Das hochwertige Ölkännchen eignet sich hervorragend, um einen kleinen Schuss Olivenöl – vor oder nach dem Backen – auf der Pizza zu verteilen. Der lange, schnabelförmige Auslauf erleichtert das Dosieren des Olivenöls und so kann es in einem eleganten Schwung gleichmäßig auf die Pizza gegossen werden. Ein traditionelles Hilfsmittel, das in keiner Pizzaküche fehlen darf. Des Weiteren ist die Olieria ein echter Hingucker. Die kleine Kanne kostet 49,90 Euro, die mittlere 54,90 Euro und die Große 59,90 Euro. waldispizza.de



Einfach Pizza ist das einzige deutschsprachige Magazin, in dem sich alles ausschließlich um das wundervollste Lebensmittel der Welt dreht. Doch wir sind nicht nur als gedrucktes Magazin unterwegs. Uns gibt es auch in den sozialen Medien bei YouTube, Instagram und Facebook.



 @1fachpizza
 /1fachpizza
 /1fachpizza

Anzeigen



2 für 1

Zwei Hefte zum Preis von einem
Digital-Ausgaben inklusive

Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

Service-Hotline
040/42 91 77-110

www.speisekammer-magazin.de





DELICRET.com

PIZZA ZUTATEN & ZUBEHÖR

Für alle, die neapolitanische Pizza so sehr lieben wie wir!



Entdecke unsere Pizza Kits

Wir von DELICRET haben es uns zur Aufgabe gemacht, die besten Tomaten & Pizzazutaten aus Italien für Dich aufzuspüren. Darüber hinaus findest Du bei uns alles, was Du für Dich und Deine perfekte italienische Pizza benötigst.

Besuche unseren Onlineshop:
www.delicret.com



Mit dem Code EINFACH-PIZZA erhältst Du 5 % Rabatt auf das gesamte Sortiment (gültig bis 31.12.2023)

PIZZA ELECTRIC



Pizza Electric in Hamburg

Neapel trifft Rom

Neapolitanisch oder römisch? Für viele Pizzaliebhaber ist es eine Glaubensfrage, welche Pizzavariante zu bevorzugen und welche die einzig wahre ist. Es geht nur das eine oder das andere. Aber niemals beides. Dass man diese beiden Pizza-Stile aber auch wunderbar kombinieren kann, das beweist Pizza Electric, ein kleiner Pizzaladen in Hamburg. Hier wird einem eine spannende Fusion aus neapolitanischer und römischer Pizza serviert. Und das hat einen eigentlich ganz simplen Hintergrund, der nichts mit der Glaubensfrage zu tun hat.

Ein futuristischer Rückzugsort, gleichzeitig modern und gemütlich. Die Wände sind mit geometrischen Mustern geschmückt, die von Neonlichtern akzentuiert werden. Sie bieten ein faszinierendes Lichtspiel, das die moderne Ambiente des Restaurants betont. Die offene Küche erlaubt den Gästen einen Einblick auf das Wirken der Pizzaioli. Pizza Electric liegt im Hamburger Grindelviertel, unweit des Uni-Campus. Ein lebhafter Stadtteil mit vielen Restaurants, Bars und Cafés. Der kleine Pizzaladen ist noch relativ jung. 2021 wurde er von Alexander Troullier eröffnet. Ein erfahrener Gastronom, der nach jahrelanger Residenz in Großbritannien zurück in seine ursprüngliche Heimatstadt gekommen war. Schon wenige Monate nach dem Start kam mit Kayhan Ghafuri ein Partner dazu. „Alex hat einen super Start hingelegt, aber ein paar Schwierigkeiten mit den Pizzaioli. Da konnten wir ihn etwas unterstützen.“ Mit wir meint Kayhan sich selbst und Daniel Scholz, der in der Pizzaszene Hamburgs gut bekannt ist. Sein Restaurant Il forno war bis zur Schlie-

ßung 2019 der Pizza-Hotspot in der Hansestadt und eine der ersten Pizzerien im Norden überhaupt, die authentische neapolitanische Pizza angeboten haben.

Scholz hat sich inzwischen anderen Aufgaben zugewandt. Kayhan ist geblieben. So wie sein Pizzaiolo Tika. Ein erfahrener Pizzabäcker, der in Neapel ausgebildet wurde und von dort 12 Jahre Erfahrung mitbringt. „Der verliert nie die Ruhe, liefert immer perfekte Arbeit. Egal wie viele Bestellungen gleichzeitig reinkommen, egal wie viele Pizzen pro Tag gebacken werden“. Und das können schonmal recht viele werden. An Spitzentagen sind es bis zu 500. „Am vergangenen Sonntag haben wir, trotz besten Wetters, 400 Pizzen rausgeschickt“, so Kayhan. Ein Blick in das Restaurant offenbart, dass diese unmöglich vor Ort verzehrt wurden. Der Laden ist nicht sonderlich groß. „Bei uns sind Lieferungen das Hauptgeschäft“, so Kayhan. Und hierin liegt auch der Grund für die Fusion von neapolitanischer und römischer Pizza.



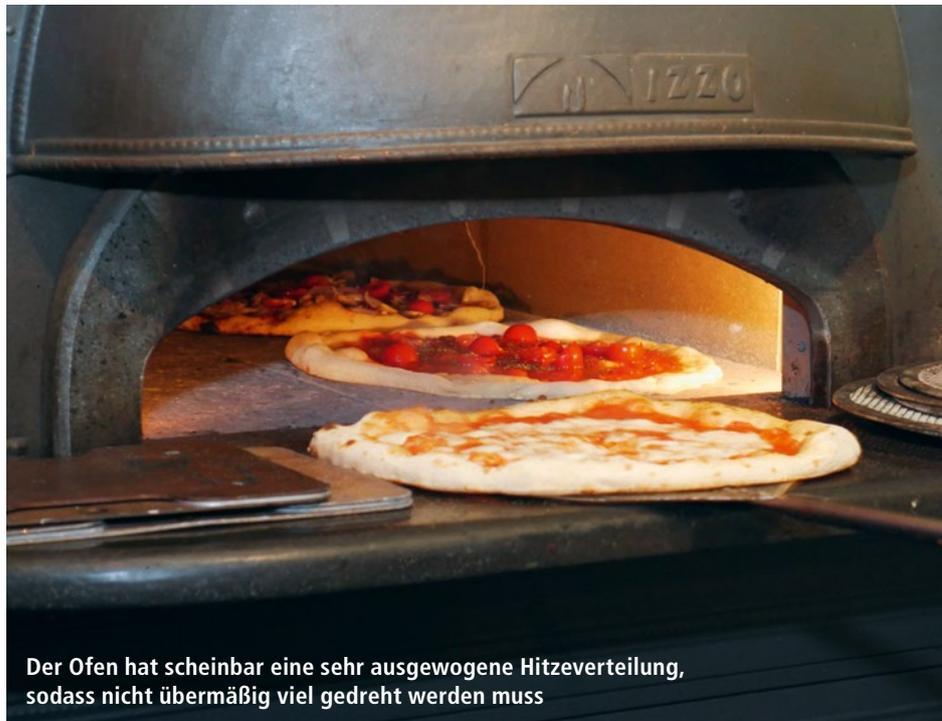
Pizzaiolo Tika bringt 12 Jahre Erfahrung aus Neapel mit. Man sieht sofort, dass er sein Handwerk beherrscht



Sechs Pizzen haben in dem Elektroofen von Izzo Platz



Der Ofen hält eine konstante Temperatur von 410 °C



Der Ofen hat scheinbar eine sehr ausgewogene Hitzeverteilung, sodass nicht übermäßig viel gedreht werden muss



Klassische Schönheiten



Die Kartons für die Lieferung haben einen Einsatz, damit die Luft dort zirkulieren kann. So bleiben sie länger frisch

„Wir wollten eine Pizza von hoher Qualität kreieren, die der neapolitanischen Pizza nahe kommt, aber lieferfähig ist. Eine echte neapolitanische Pizza kann man nicht in einen Pappkarton packen und 15 oder 20 Minuten durch die Stadt kutschieren. Die Qualität leidet zu sehr. Wenn die Pizza beim Kunden ankommt, ist sie nicht mehr das tolle Produkt, das die Pizzeria verlassen hat“, so Kayhan. Mit erfahrenen Pizzaioli aus Neapel wurde daher an einer Rezeptur gefeilt, eine lieferfähige Neapolitana zu kreieren. Mehlmischung, Gehzeiten, Hefe- und Wassermenge wurden angepasst. Selbst ein spezielles Wasser kommt zum Einsatz. „Das Hamburger Leitungswasser ist super, aber für die restlichen paar Prozent bis zur Perfektion macht unser Wasser durchaus einen Unterschied.“ Verraten will Kayhan die Rezeptur natürlich nicht. Nur so viel: Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Mehr kommt nicht hinein. Auch kein Öl, wie bei einer römischen Pizza oft üblich. Und Hefe nur sehr wenig, kein ganzes Gramm auf ein Kilogramm Mehl. „Unser Teig reift 72 Stunden. Da braucht es nur wenig Hefe. Das macht den Teig bekömmlicher. Was andere, vor allem große Lieferdienste anbieten, das hat mit richtiger Pizza doch eigentlich gar nichts mehr zu tun“, so Kayhan. Wegen der aus seiner Sicht miesen Qualität, so erzählt er uns, sind manche in der Szene auch überzeugt, dass die großen Lieferketten Probleme bekommen werden und sogar verschwinden könnten. Ob es so weit kommt, darf bezweifelt werden. Den großen Burgerketten hat man dieses Ende auch vorhergesagt, als Hamburger & Co. in Edel-Ausführung angeboten wurden.

Neben eines gut gemachten Pizzateiges sind weitere Aspekte für die Qualität entscheidend, insbesondere im Hinblick auf die Lieferfähigkeit. Zutaten von hoher Qualität sind da fast schon selbstverständlich. Alles wird entweder regional oder direkt vom Erzeuger in Italien eingekauft, so wie die Tomaten oder der Fior di latte. Außerdem wurde die Backzeit etwas verlängert. 90 Sekunden backt die Pizza bei exakt 410 °C in einem elektrischen Ofen von Izzo Forni, der mit Öko-



Puristische Tafel mit den angebotenen Pizzen. Auf der ausliegenden Speisekarte gibt es noch ein bisschen mehr Auswahl



Kayhan Ghafuri leitet Pizza Electric. Seine Augen leuchten, wenn er von Pizza, der Entwicklung der Fusion-Idee und deren Erfolg bei den Kundinnen und Kunden berichtet

strom betrieben wird. Sechs Pizzen haben dort gleichzeitig Platz. Nicht viel, wenn man sich noch einmal vor Augen führt, dass dort an einigen Tagen bis zu 500 Pizzen gebacken werden.

Letztes Puzzleteil für die perfekte Lieferpizza ist der Karton. „Unsere Kartons haben einen speziellen Einsatz. Dadurch kann unter der Pizza die Luft zirkulieren und der Teig fängt nicht zu schnell an zu schwitzen. Bis zu 20 Minuten bleibt die Pizza dadurch frisch“, erklärt Kayhan. Länger sollte eine Pizza also nicht unterwegs sein. Was nicht immer ganz einfach sei, gesteht Kayhan. Der Verkehr in der Großstadt macht es einem nicht leicht. Ohnehin sind die Wartezeiten von der Bestellung bis zur Auslieferung mitunter lang. In Stoßzeiten kann es zwischen 60 und 90 Minuten dauern, bis die bestellte Pizza beim Kunden eingetroffen ist. Der Andrang ist groß, denn die Pizza ist beliebt. Unter den beliebtesten Pizzerien Hamburgs taucht Pizza Electric immer wieder ganz vorne auf. Und auch beim großen Lieferdienstleister Lieferando weiß man um die Qualität. Pizza Electric wurde bei den diesjährigen Lieferando-Awards nicht nur zum innovativsten, sondern gleich zum besten Liefer-Restaurant Deutschlands gekürt. Das Konzept, eine neapolitanische Pizza mit Elementen einer römischen zu kombinieren, um die perfekte Lieferpizza von hoher Qualität zu erschaffen, scheint also aufgegangen zu sein. ●

In dem stylischen Laden beginnen vor allem an Frei- und Samstagen die Nachtschwärmer den Abend, bevor es sie dann weiterzieht



Kontakt
 Pizza Electric
 Rentzelstraße 16
 20146 Hamburg
 www.pizzaelectric.de

Anzeige



- 🔥 Pizzaofen, Holzbackofen, Backhaus
- 🔥 Ofen-Bausätze oder fix und fertig
- 🔥 Befuerung mit Holz oder Gas
- 🔥 Verschiedene Größen
- 🔥 Für Garten, Terrasse und Outdoorküche



Vor Ort: Ausstellung mit einer Vielzahl original italienischer Holzöfen für gastronomische Ansprüche oder den ambitionierten Hobbykoch.

pizza-ofen.de

Pizza-Test

Pizza Electric, Hamburg

Die Fusion-Pizza hat unser Interesse geweckt. Die Preise sind für eine Großstadt wie Hamburg moderat und reichen von 10,90 für eine Marinara bis zu 18,50 Euro für eine Variante mit frischem schwarzen Trüffel, hausgemachter Trüffelcreme, Parmesan und Fior di latte. Eine Margherita kostet 11,90 Euro. Eine Pizza hat dabei etwa 32 Zentimeter Durchmesser.

Die Optik ist gut und macht Appetit. Eine Pizza ohne Gedöns, wie man in Hamburg sagt. Also kein filigraner oder moderner Kram, sondern eine solide gemachte Pizza, wie man es vom Italiener kennt. Auch das hat sicherlich mit dem Fokus auf Lieferungen zu tun, denn aufwändig dekorierte Pizzen sehen nach dem Transport wohl weniger schön aus. Die Pizza ist nicht überladen. Eine Margherita hat ausreichend, aber nicht zu viel Käse, ein gutes Maß an Tomatensoße und natürlich etwas Basilikum. Die weitere Variante, für die wir uns entscheiden, heißt Napoli Flash (Flash heißen sie hier mit Nachnamen alle). Belegt mit originaler Salami Calabrese (auf Wunsch mit mehr oder weniger Schärfe), Fior di latte, Gorgonzola, frischen Cherrytomaten, Knoblauch und Rosmarin. Die Komponenten sind gut aufeinander abgestimmt. Dominante Zutaten wie Gorgonzola und Rosmarin sind so eingesetzt, dass sie die anderen Aromen nicht überlagern. Der Pizzaioli versteht sein Handwerk, das sieht und schmeckt man sofort. Ein späterer Blick in die Küche untermauert diesen Eindruck. Hier arbeiten Pizza-Profis.

Mit größter Spannung begutachten wir den Teig. Optisch haben wir die Fusion-Pizza in etwa so erwartet. Der Rand ist nicht so dick wie bei einer Neapolitana, aber auch nicht flach wie bei der römischen

Schwester. Außen hat er eine wunderbare Farbe, mit ein paar schwarzen Punkten. Das sieht sehr nach Neapolitana aus. Im Inneren des Randes hat die Krume nur wenig ausgeprägte Luftblasen. Das ist dann wieder etwas näher an der römischen Version. Wir gehen davon aus, dass hier mit einer nicht so hohen Hydratation gearbeitet wird, irgendetwas zwischen 55 und 60 Prozent vielleicht. Entsprechend knusprig ist der Rand dann auch, was uns ebenfalls gefallen hat und was wir nach der Beschreibung auch so erwartet hätten. Was uns erstaunt: der Teig verneigt sich. Ganz wie bei einer Neapolitana. Wir hätten gedacht, dass diese Pizza stärker in Richtung Thin-crust geht und waren einmal mehr von der Kreation begeistert. ●

Optik:	★★★★☆
Geschmack Teig:	★★★★☆
Geschmack Belag:	★★★★☆
Komposition:	★★★★★
Kreativität:	★★★★☆
Preis-Leistung:	★★★★☆



1) Richtig gutes Handwerk ergibt eine rundum gelungene Pizza. 2) Der Teig ist gut ausgebacken, der Rand mäßig hoch und eher knusprig als luftig. 3) Die Fusion von neapolitanisch und römisch ist so gut gelungen, dass sich sogar der Teig verneigt



Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

www.speisekammer-magazin.de

040 / 42 91 77-110

Einfach Pizza Shop

www.1fachpizza.de/einkaufen
oder 040/42 91 77-110



Der Gär-Automat

Mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brod & Taylor gibt es eine semi-professionelle Lösung für den Hausgebrauch, um die Gärzeit eines Brotteiges exakt zu regulieren. Der Gärautomat sorgt zuverlässig und präzise für die richtige Temperatur bei der Gare von Hefeteig, Sauerteig, Joghurt oder Kefir. Schonende und gleichmäßige Strahlungswärme erwärmt die Zutaten. Im Gärmodus stehen mit dem digitalen Temperaturregler Einstellungen von 21 °C bis 49 °C in 1-°C-Schritten zu Verfügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30 °C bis 90 °C in 5-°C-Schritten einstellen). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters (typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %) erhöht werden. Der Automat ist platzsparend zu verstau-



15,- Euro

en und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

Das **Zusatzgitter-Gestell** verdoppelt die Kapazität für den Brod & Taylor Gärautomaten Ideal für das Gären von zwei Backblechen. Backbleche sollten 36,2 cm x 30,5 cm oder kleiner sein. Brotkästen sollte etwa 8 cm hoch sein, sodass die maximale Höhe des gegärten Teiges 10 cm ist.

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. ●

Dauerback- und Grillmatte

Hochwertige Dauerback- und Grillmatte für Temperaturen bis 300 Grad. Die Matten sind 100% lebensmittelecht und mit einem Gewicht von 80 g und einer Dicke von 0,3 mm sehr robust und langlebig. Die dichten, ineinandergreifenden Fasern gewährleisten eine langfristige Nutzung. Perfekt geeignet als Backpapier-Ersatz. Auch für den Grill sind diese Matten optimal. Die Matten werden in einem 3er-Set geliefert. ●

- für Temperaturen bis 300 Grad
- Maße 50x40 cm
- Antihaftbeschichtung
- Hochwertiges Material aus teflonbeschichtetem Silikon
- 100% lebensmittelecht
- Lieferumfang: 3 Matten

24,95 Euro



CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren von Lebensmitteln

Funktionales flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten. Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst und Brot. Regulierbare, stufenlose Vakuumstärke ideal für empfindliche Lebensmittel. Per Stopptaste kann der Vakuumiervorgang jederzeit beendet werden. Inklusive Behälterfunktion für die Nutzung mit CASO-Vakuumbehältern. Im Lieferumfang sind 10 Folienbeutel 20x30 cm enthalten. ●



159,99 Euro



39,99 Euro

„Vakuums-Boxen VacBoxx EcoSet“

Stapelbares Vakuumbehälter-Set aus Glas mit Kunststoffdeckel für eine platzsparende Aufbewahrung. Für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln mit Hilfe eines Vakuumiergerätes. Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel. Perfekt für den Transport und das Servieren von Speisen. Die Glasbehälter und Deckel sind spülmaschinen-, gefrier- und mikrowellengeeignet. Die Materialien sind frei von BPA. ●



18,99 Euro

Gitternetzlappen „Teiger“

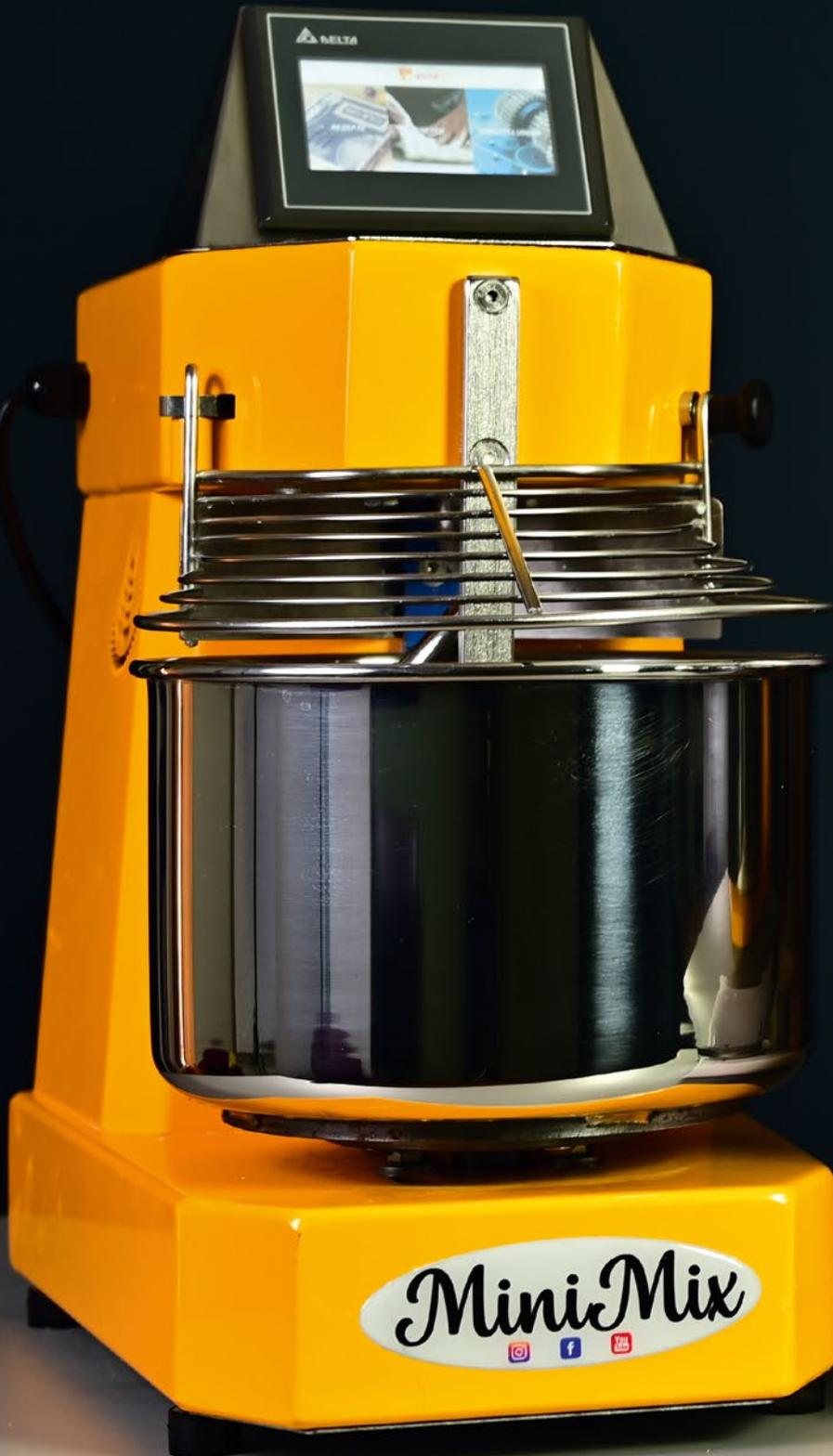
Stinkender Putzlappen voller Teig? Teigreste an Schüsseln, Knetwerkzeugen und Händen, die sich nur mühsam entfernen lassen? Das alles gehört mit dem Teiger der Vergangenheit an.

Jeder von uns kennt sicher verklebte und schlechtriachende Putzschwämme oder Putzlappen an denen Teigreste kleben, die sich auch nicht wieder lösen lassen. Hier schafft der simple wie geniale Teiger Abhilfe. Durch seine Gitternetzstruktur löst er Teigreste ohne, dass der Lappen komplett verklebt. Und wenn doch mal kleine Reste an ihm hängenbleiben, kann man ihn einfach in der Spülmaschine waschen. Der Teiger (30 x 30 cm) wird im Doppelpack geliefert und ist Made in Germany. ●



3 Highclass-Maschinen
im Vergleich

Eine Klasse für sich



Für selbstgemachte Pizza braucht man eigentlich nicht viel. Neben ein paar praktischen Utensilien sind es vor allem gute Zutaten. Unerlässlich ist ein Ofen. Hier lohnt es sich auch, ein bisschen in Qualität zu investieren. Aber gilt das auch für eine Knetmaschine? Kneten kann man natürlich auch per Hand oder mit einem günstigen Gerät. Steigen aber die Anforderungen – und damit meist auch die Ansprüche – ist die Anschaffung einer hochwertigen Maschine eine lohnende Investition. Zumal die Geräte eine lange Lebensdauer versprechen.





1) Die Minimix von MFItaly knetet den Teig, wie man es von einem italienischen Spiralkneter kennt und erwartet. So entsteht um den Teigtrenner die wunderschöne, kürbisartige Form des Teiglings. 2) Die Nova arbeitet ähnlich wie die Minimix, mangels Mittelstab formt sie den Teig aber etwas anders. 3) Völlig anders arbeitet die Miss Baker. Was zunächst etwas grob aussieht und so wirkt, als würden die Taucharme den Teig zerhacken, stellt sich am Ende als sehr schonende Bearbeitung heraus

Kurzportrait Minimix PRO 5 von MF Italy:

Diese Maschine ist neben der PRO 10 das Flaggschiff des italienischen Herstellers. Der klassische italienische Spiralkneter mit Teigtrenner (Mittelstab) verfügt über ein 3,5" Farbdisplay, Programmspeicher für Rezepte, 10 Geschwindigkeitsstufen, Rückwärtslauf und einen LED-beleuchteten Topf. Der Knetarm ist nicht hochklappbar, der drehende Topf fest verbaut. Die Maschine kann bis zu 5 Kilogramm Teig bearbeiten. Das Gehäuse besteht aus pulverbeschichtetem Stahl, während Schüssel, Teigtrenner, Kneithaken und Schutzgitter aus Edelstahl gefertigt sind. Alles wirkt solide verarbeitet und verspricht Langlebigkeit. Ist teilweise aber auch ein bisschen grober gestaltet, mit teils schärferen Kanten. Das Display wirkt oben ein wenig aufgesetzt, ist dafür aber sehr gut zu erreichen. Das Schutzgitter klappt zur Seite auf. Das kann, je nachdem, wo die Maschinen ihren Platz findet, von Vor- oder Nachteil sein. Sobald man es zur Seite schwenkt, beendet die Maschine ihre Arbeit.

Kurzportrait Nova von Häussler: Die Nova ist eine Küchenmaschine, die für das Kneten von Pizzateig als Spiralkneter fungiert. Der Knetarm kann hochgeklappt werden, der rotierende Topf ist abnehmbar. Auch der Kneithaken ist nicht fest verbaut und kann

gegen Schneebesen oder Rührpaddel getauscht werden. So ist die Nova nicht nur für das Kneten von Pizzateig, sondern auch für Kuchenteige, das Aufschlagen von Sahne und Eischnee und mehr geeignet. Sie verfügt über 7 Geschwindigkeitsstufen inklusive Timer sowie eine moderne Touch-Steuerung mit Rezeptspeicher. Sie verarbeitet 3 Kilogramm Pizzateig bei einer Hydratation von 60 Prozent oder mehr. Unter 60 Prozent sollte man sie nur mit maximal 2 Kilogramm Teig beladen. Die Nova verfügt über ein robustes Metallgehäuse, das formschön daherkommt. Die Schutzhaube ist aus Plastik. Sobald man sie anhebt, stoppt die Maschine. Gleiches gilt, wenn man den Topf nicht richtig eingehakt hat oder versucht, ihn während des Knetens zu lösen. Das gesamte Design wirkt gut durchdacht und benutzerfreundlich. Das an der Seite angebrachte Display fügt sich perfekt ein, ist dafür aber je nach Standort nicht sonderlich gut erreichbar.

Kurzportrait Bernardi Miss Baker Pro: Bei dieser Maschine handelt es sich um einen Taucharmkneter. Damit unterscheidet sie sich in ihrer Konstruktion deutlich von den anderen beiden hier vorgestellten Geräten. Auch bei der Miss Baker rotiert der fest verbaute Topf, zwei Taucharme kneten den Teig und simulieren in etwa das Kneten per Hand.





Die Maschine verfügt über 5 Geschwindigkeitsstufen, die über Touch-Knöpfe angesteuert werden. Weitere technische Features findet man an der Maschine nicht. Einen Timer hat sie – zumindest theoretisch – nur über eine App, die leider nicht gepflegt wird und somit weder auf Geräten mit Android 12 noch Android 13 installiert werden konnte. Für Teige mit einer Hydratation von 60 bis 65 Prozent empfiehlt Bernardi eine maximale Teigmenge von 3 Kilogramm, darüber dürfen es bis zu 4 Kilogramm sein. Die Knethaken der Bernardi Miss Baker lassen sich per Hand abschrauben, dann bequem nach vorne abziehen und somit einfach und schnell reinigen. Das Edelstahlgehäuse wirkt sehr wertig und hervorragend verarbeitet. Die Schutzhaube ist aus Plastik, hebt man sie an, pausiert das Gerät seinen Knetvorgang.

Für einen Vergleich der Maschinen haben wir unseren Einfach Pizza-Standardteig (Seite 60) verwendet, mit 1 Kilogramm Mehl der Sorte Allegro von der Bio Mühle Eiling und 625 Gramm Wasser. Beim Kneten haben wir vor allem die Temperatur und die Knetzeit im Auge behalten (siehe Tabelle). Während wir zunächst auf Stufe 1 den Teig gemischt haben, wurde danach

auf Stufe 3 geknetet. Die Unterschiede bei der Teigbearbeitung wurden sehr schnell sichtbar. Die Minimix bearbeitet den Teig am stärksten, sodass er auch am schnellsten ausgeknetet ist. Diese Schnelligkeit bezahlt man mit einer etwas höheren Temperatur, die aber vollkommen im Rahmen bleibt. Die Nova funktioniert ähnlich wie die Minimix, bearbeitet den Teig aber etwas sanfter, was ihr eine um 4 Minuten längere Knetzeit einbrachte. Dafür erwärmt sie den Teig auch weniger stark. Bei der Miss Baker haben wir einen komplett anderen Knetvorgang. Die Bearbeitung erfolgt sichtlich langsamer, gleichwohl wirkt der Vorgang optisch erstmal nicht schonender. Dass das aber der Fall zu sein scheint, zeigt sich an den Parametern. Mit 24 Minuten brauchte sie fast 10 Minuten länger als die Minimix, dafür gab es praktisch keinen nennenswerten Temperaturanstieg im Teig. Hier ein Temperaturproblem durch einen zu warmen Teig zu bekommen, scheint komplett ausgeschlossen.

Es waren dann vor allem die Temperaturunterschiede, die sich in der weiteren Teigverarbeitung bemerkbar machten. Nachdem es exakt eine Stunde nach der Stockgare an das Schleifen der



5



6

4) Fester Topf, fester Mittelstab, fester Knethaken. Die Minimix ist aufgrund ihrer Bauart etwas mühsamer zu reinigen. Ein Gitternetzlapen wie der Teiger (gibt's im Einfach Pizza-Shop) ist auf jeden Fall empfehlenswert. 5) Auch bei der Miss Baker ist der Topf fest verbaut, man kommt aber leichter unter die Knetarme. Diese kann man bei Bedarf auch abnehmen. 6) Bei der Nova sind Topf und Knethaken abnehmbar. So fällt nicht nur die Reinigung leicht, in den Topf kann man auch direkt alle Teigzutaten abwiegen

Anzeige



Bestellen Sie bei NRWs einziger Biomühle: Vollkorn- und Typenmehle aller Art, Zutaten & Zubehör

Denn wir stehen für:

- 100 % bio & fair
- Transparenz, Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit
- über 450 Jahre Familientradition im Müllerhandwerk und Passion für natürliche Zutaten ohne technische Enzyme

Gutes liegt uns am Herzen.



JETZT NEU

Bio Pizzamehle in Premiumqualität aus deutscher Produktion 2 aromatische Pizzamehle aus natürlichen Zutaten, schonend vermahlen. Pizzamehl „Andante“ (Typo o), für langzeitgeführte, elastische Teige mit tollem Trieb. Die luftig, krosse Pizza überzeugt durch traumhaften Geschmack. Pizzamehl „Allegro“ (Typo oo), gemahlen für die „schnelle“ Küche, aber den dennoch anspruchsvollen Gaumen.



Bio-Mühle Eiling GmbH
Möhnstraße 98
59581 Warstein-Sichtigvor

Besuchen Sie unseren Shop

[WWW.BIOMUEHLE-EILING.DE](http://www.biomuehle-eiling.de)



Nach insgesamt 19 Stunden Gare sehen so die Teiglinge der Minimix ...



... der Nova ...



... und der Miss Baker aus

Teiglinge für die Stückgare ging, hatte der mit der Minimix geknetete Teig schon deutlich an Volumen gewonnen. Vor allem deutlich mehr als der mit der Miss Baker bearbeitete Teig. Auch nach 18 Stunden Kühlschrankgare ist das Bild ähnlich. Während die Teiglinge von Minimix und Nova inzwischen fast gleich aussehen, wirken die der Miss Baker noch etwas flacher. Nach weiteren 4 Stunden bei Raumtemperatur sind diese dann aber absolut perfekt aufgegangen. Was am Ende für alle mit den Maschinen hergestellten Teige gilt.

So fällt es auch schwer, einer der Maschinen den Vorzug zu gewähren. Für die Nova spricht, dass sie sehr vielseitig einsetzbar ist. Sie ist eine komplette Küchenmaschine und dennoch ein leistungsstarker Spiralknetter. Sie ist zudem wirklich gut verarbeitet, im Betrieb recht leise und auch vom Design ein echter Hingucker. Ihre Kompaktheit und ihr geringes Gewicht – bei dennoch guter Standfestigkeit – machen sie zudem mobiler. Die Nova kann zwischendurch unproblematisch im Küchenschrank verstaut werden. Das ist mit der Miss Baker nicht – oder im wahrsten Sinne des Wortes – nur schwer möglich. 33 Kilogramm hebt man nicht mal eben von der Arbeitsplatte. Man braucht für sie also einen festen Platz, der auch ausreichend groß sein muss, denn das Gerät hat recht ausladende Abmessungen. Dafür wird man mit einem System belohnt, das den Teig sehr schonend bearbeitet. Das haben wir in dieser Form noch bei keiner Maschine erlebt. Wer also Probleme mit der Teigtemperatur hat, für den ist die Miss Baker von Bernardi sehr wahrscheinlich die Lösung. Sie ist zudem wunderbar leise. Die Minimix kommt im Vergleich zu den anderen beiden Maschinen vom Design etwas grober daher, ist aber dennoch auch optisch ein schönes Gerät. Vor allem ist sie ein echtes Arbeitstier, das sogar über einige technische Feinheiten verfügt. Sie schafft bis zu 5 Kilogramm Teig problemlos und braucht dabei nur etwa 15 Minuten. Wer also größere Mengen verarbeiten will oder muss, ist mit diesem Gerät gut beraten. Auch sie braucht aufgrund ihres Gewichts von 30 Kilogramm besser einen festen Platz.

Welche Maschine für einen die richtige Wahl ist, ist also weniger eine Frage des Ergebnisses bei der Teigproduktion, als vielmehr eine der persönlichen Präferenz. Jede der drei Maschinen hat ihre Vor- und Nachteile. Jede der drei Maschinen ist aber auch eine Klasse für sich. ●

	MFItaly MINIMIX PRO 5	Miss Baker Pro	Häussler Nova
Ausgangstemperatur Wasser	16 °C	16 °C	16 °C
Außentemperatur	21.09 °C	21.09 °C	21.09 °C
Temperatur nach 5 Minuten	19.03 °C	17.04 °C	16.03 °C
Temperatur nach 10 Minuten	22.03 °C	18.08 °C	20.03 °C
Temperatur nach 15 Minuten	25.02 °C	20.01 °C	23.01 °C
Temperatur nach 20 Minuten		21.02 °C	
Temperatur bei Knetzeitende	25.02 °C	22.01 °C	24.09 °C
Knetzeit bis Teig fertig	15 Minuten	24 Minuten	19 Minuten
Lautstärke ohne Teig Stufe 1*	48.09 dB	51.15 dB	51.69 dB
Lautstärke ohne Teig Stufe 3	54.53 dB	51.85 dB	51.31 dB
Lautstärke ohne Teig höchste Stufe	61.40 dB	51.63 dB	61.44 dB
Lautstärke mit Teig Stufe 3	53.16 dB	51.80 dB	50.14 dB
Watt	3.700	500	3.500
Fassungsvermögen	7 Liter	10 Liter	5 Liter
Maximale Teigmenge	5 kg	3-4 kg	2-3 kg
Maße (B/T/H)	28 x 45 x 54 cm	34 x 51 x 49 cm	24 x 41,5 x 38,1
Gewicht	30 kg	33 kg	18 kg
Geschwindigkeitsstufen	10	5	7
Bedienfeld	Touchdisplay, farbig	Touch	Touchdisplay
Timer	Ja	Nein	Ja
Abnehmbare Schüssel	Nein	Nein	Ja
Abnehmbarer Knethaken	Nein	Ja	Ja
Merkmale	<ul style="list-style-type: none"> - 3,5" Farb-Touchscreen - Große Spirale mit Teigbrechstab - Digitaler Einstelltimer mit automatischer Pause mit EIN/AUS-Taste - Rückwärtsgang - Displaygehäuse komplett aus Edelstahl - LED-beleuchteter Topf - Gitterschutzabdeckung 	<ul style="list-style-type: none"> - Geräuscharm - ergonomisch geformte Knethaken, abnehmbar - Schutzabdeckung mit Einfüllmöglichkeit - Touch-Display - Tauchknetarme aus Edelstahl - Patentierte Knettechnologie 	<ul style="list-style-type: none"> - Softopen Schwenkkopf - Softclose - Schüsselabdeckung - Rezeptspeicher (9 Plätze) - Permanentmagnetmotor mit digitaler Steuerung - Glasfaserverstärkter Riementrieb - Schutzabdeckung mit Einfüllmöglichkeit - Touch Bedienoberfläche
Preis	1.999,- Euro	2.549,- Euro	1.990,- Euro
Bezug	pizza1.de	pizza-ofen.de	backdorf.de

*Es wurde keine professionelle Lärmmessung, sondern für die Vergleichbarkeit lediglich eine per Smartphone-App durchgeführt

5 Parameter, an denen man eine gute Pizza erkennt

Moritz und René sind die beiden Köpfe hinter der Facebook-Gruppe „Pizza für alle“, der wohl größten deutschsprachigen Pizza-Community. Seit 2017 tauschen sich hier Enthusiasten aus. Moritz und René haben dabei viele Einsteiger auf ihrem Weg zur perfekten Pizza beobachtet und begleitet. Und natürlich wissen sie, woran man eine gut gemachte Pizza erkennt. Egal ob in der Hobbyküche oder in der Pizzeria.



1. Optik

Eine perfekte Pizza ist rund, hat einen gleichmäßigen und – je nach Art der Pizza – dicken bis mitteldicken Rand, der eine gleichmäßige Bräune hat und leicht dunkle Sprenkel (Leoparding) aufweist. Luftblasen im Rand weisen auf eine von Hand ausgebreitete Pizza hin. Der Belag sollte einen schönen Glanz besitzen, der Käse verlaufen sein, aber noch keine braunen Stellen haben.

2. Komposition

Die Komponenten einer Pizza sollten so aufeinander abgestimmt sein, dass das maximale Umami gefördert wird, um die größtmögliche Sinnesqualität zu erreichen. Gute Pizzaioli versuchen gezielt, verschiedene Sinne anzusprechen. Wann kommt die Schärfe und wie kommt sie, gibt es eine schöne Cremigkeit (wenn gewollt), ist die Pizza nicht zu mächtig aber dennoch voll im Geschmack, hat sie etwas Crunch und sich verändernde Aromen. All das fließt in die Idee und Umsetzung einer Komposition ein und entscheidet unterm Strich über deren Erfolg bei den Gästen.

3. Kreation

Ob eine Kreation Erfolg hat, hängt stark davon ab, ob die Komposition passt. Man merkt sofort, ob sich der Pizzaiolo bei der Zusammenstellung der Zutaten Gedanken gemacht hat. Für ein Restaurant, aber durchaus auch für zu Hause, gilt fast immer die Faustregel: Je geringer die Auswahl an verschiedenen Pizzen, desto besser schmecken die angebotenen.

4. Geschmack

Eine gute Pizza muss am Rand leicht kross sein, innen dagegen wolkig, fluffig und leicht. Der Boden einer Pizza Napoletana darf nicht so kross und fest sein, er muss im Mund beim ersten Biss zu schmelzen beginnen. Das Aroma des Teiges sollte vom Geruch und Geschmack frischen Brotes begleitet werden. Der schön zerlaufene Käse sollte noch leicht milchig und cremig schmecken.

5. Temperatur

Eine Pizza sollte nach dem Backen ganz kurz ruhen, zum Beispiel auf einem Gitter. So kann der erste heiße Dampf entweichen und der Boden wird nicht feucht. Dennoch muss eine frische Pizza immer heiß auf den Tisch, denn die Aromen sind kurz nach dem Backen auf ihrem Höhepunkt. Lauwarme Pizza hat immer einen bereits aufgeweichten Boden und vieles vom herrlichen Duft und Geschmack ist verfliegen. Neapolitanische Pizzen werden zwischen 450 und 500 °C für nur 60 bis 90 Sekunden gebacken. Zutaten, die in dieser kurzen Zeit nicht gar werden, sollten im voraus angebraten oder gekocht werden. Römische Pizzen werden bei 300 bis 350 °C gebacken. Sie sind dann 3 bis 4 Minuten im Ofen und im Kern heißer als eine Neapolitana.



PIZZA

FÜR ALLE



**DIE PIZZACOMMUNITY
AUF FACEBOOK**



René, Familienvater, Hobby-Pizzaiolo und BBQ-Enthusiast aus tiefster Passion. Gute Pizza liebt er schon seit seiner Kindheit. Auch das Selbstbacken spielt dabei schon lange eine Rolle. Der Wunsch, eine authentische Pizza Neapolitana selbst backen zu können, kam aber erst nach einem Italien-Trip 2018 auf. Nach intensiver Recherche traf er auf eine (noch) kleine Facebook-Gruppe namens „Pizza für alle“. Dort fand er endlich Gleichgesinnte. 2019 stieg er als Administrator ein. Er betreibt zudem den Blog renesfoodpassion.de. Pizza als Hobby ist fester Bestandteil seines Alltags. Diese Passion mit Moritz und der Community zu teilen, macht es für ihn perfekt.

Moritz hat das Hobby 2017 für sich entdeckt. Inzwischen backt er ab und an auch auf Straßenfesten. Die Gruppe „Pizza für alle“ gründete er, weil er sich mit anderen zu dem Thema austauschen wollte, es aber noch keine Plattform dafür gab. Dass die Facebook-Gruppe einmal auf über 20.000 Mitglieder anwachsen würde, hätte er damals nie erwartet. Er genießt es, die Werdegänge einzelner Mitglieder zu verfolgen und sich mit Pizzaliebhaberinnen und -liebhabern auszutauschen. Einen ganz besonderen Tipp hat er noch: Wenn man Hunger hat, sollte man die Gruppe besser meiden. Bei den ganzen tollen Pizzen, die die Mitglieder präsentieren, läuft einem schnell das Wasser im Mund zusammen.



Anzeige



COSO
DESIGN

KLEINE HELFER, GROSSER GESCHMACK

Vacu OneTouch & Zubehör

- Kabelloser Handvakuumierer
- Aromaverschluss „WineLock“ versiegelt geöffneten Wein, Öl, Essig u.v.m. luftdicht unter Vakuum
- Lebensmittel bis zu 8x länger frisch halten und weniger wegwerfen



Chop & Go

- Kabelloser Design Multizerkleinerer
- Zerkleinern und Pürieren von Gemüse, Obst, Fleisch u.v.m.
- Aufschlagen und Verrühren von Saucen, Dips, Schlagsahne und Co.



SCAN MICH
Jetzt Informieren!

caso-design.de

Pizza Bianca

Eine Reise zu den Ursprüngen
und der Entstehung einer
Delikatesse



Text: Christoph Bremer

Bilder: Jan Schnare

Käse, Basilikum und vor allem Tomate. Mal mit Schinken, Salami, Thunfisch und für das gute Gewissen mit irgendeinem Gemüse abgewandelt. Auf den Pizzen zahlreicher Hobby-Pizzaioli ist das die klassische Wahl. Dass es ohne viel Aufwand und ohne kreative Verrenkungen auch anders geht, zeigen wir mit unseren folgenden Pizza-Ideen. Fast alle haben dabei eine Gemeinsamkeit: Basis ist ein Aufstrich, Topping ein fermentiertes Gemüse.

Pizza Bianca ist für viele Liebhaber eine echte Delikatesse geworden. Während eine Margherita und ihre mit Tomatensoße bestrichenen Verwandten für Bodenständigkeit stehen, wird insbesondere die „Weiße Pizza“ zum kulinarischen Highlight hochstilisiert. Dabei ist auch diese Variante ganz simplen Ursprungs.

Die Wurzeln der Pizza Bianca reichen bis tief in die Geschichte der italienischen Backkunst zurück. Sie liegen in der Region Latium, die sich um die italienische Hauptstadt Rom erstreckt. Die römischen Bäcker haben zunächst mit einem einfachen Pizzateig die Wärme ihres Holzofens geprüft, bevor sie die großen römischen Brotlaibe (Pagnotta) gebacken haben. Daher rührt auch die längliche Form der Bianca Romana, die sich aus den langen Holzschaukeln für die tiefen Öfen ergibt. Beträufelt mit Olivenöl und etwas Meersalz ergab sich eine kleine Köstlichkeit, die eigentlich nur ein Nebenprodukt war.

Was als schlichtes Brotgebäck begann, wurde nach und nach weiter verfeinert. Die Italiener begannen, Kräuter, Gewürze und andere Aromen hinzuzufügen, um den Teig aufzuwerten und den Geschmack zu intensivieren. Mit der Zeit entwickelte sich die Bianca zu einer Art Leinwand für kreative Beläge. Statt der traditionellen Tomatensauce wurden nun hochwertige Olivenöle und aromatische Gewürzmischungen aufgetragen. Dies legte den Grundstein für die Pizza Bianca, die heute durch

ihre schlichte Eleganz und ihren raffinierten Geschmack besticht.

Die Pizza Bianca bietet eine Fülle von Möglichkeiten, wenn es um Beläge geht. Da die Tomatensoße als dominierendes Element fehlt, kommen andere Geschmackskomponenten besser zur Geltung. So eignet sich die Bianca für kräftigere Käsesorten wie Pecorino, Comté, Reblochon, Munster, Taleggio oder natürlich Blauschimmelsorten wie Gorgonzola oder Roquefort. Auch Varianten mit frischen Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Basilikum verleihen der Pizza Bianca eine aromatische Note, während gerösteter Knoblauch, eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten für zusätzliche Geschmackstiefe sorgen.

Während die traditionelle Pizza Bianca in Rom und anderen Teilen Italiens noch immer beliebt ist, hat die moderne Gastronomie der weißen Pizza neue Impulse verliehen. Die Zunahme internationaler Einflüsse hat zu kreativen Variationen geführt, die Zutaten aus aller Welt umfassen. In einigen Restaurants sind edle Zutaten wie Trüffel, Kaviar, Rinderfilet oder Hummerfleisch zu beliebten Belägen geworden. Auch Fermentiertes wie Kimchi findet man auf Speisekarten. Zudem edlen Räucherfisch und natürlich hochwertige Käsesorten. Diese gehobenen Interpretationen betonen die Einfachheit und Raffinesse der Pizza Bianca und zeigen, dass sie weit über eine bloße Alternative zur klassischen Pizza hinausgeht. ●





Tipps

Wer mit dem Formen eines Teiglings noch etwas Mühe hat, sollte zunächst zwei Tipps beachten:

1. Geringere Hydratation: Hydratation beschreibt den Wasseranteil im Teig bezogen auf die Mehlmenge. 70 % Hydratation wären demnach 700 ml Wasser auf 1.000 g Mehl. So ein hoher Wasseranteil ist zu Anfang sportlich. Man sollte zu Beginn mit 60 % starten und erst, wenn man damit gut klarkommt, nach und nach in kleinen Schritten steigern. Zwischen den Eigenschaften eines Teiges mit 60 % und 65 % Hydratation liegen bereits Welten.

2. Weniger Experimente: Ist ein Teig besonders gut gelungen, sollte man den Erfolg erstmal verfestigen und damit weiterarbeiten, bevor man sich an andere Mehle oder höhere Hydratationen herantraut.

Vorbereitung

Prinzipiell unterscheidet sich die Zubereitung einer Pizza Bianca nicht von jeder anderen Pizza neapolitanischer Art. Den Teig kann man nach unserem Rezept für Standardteige zubereiten (siehe Seite 60). Sobald es ans Backen geht, der Ofen auf Temperatur ist und die Teiglinge reif sind, sollte man sämtliche Utensilien und Zutaten gut erreichbar bereitstellen, sodass man zügig und in einem Rutsch arbeiten kann.

Schritt für Schritt

1. Wenn man eine Ballenbox verwendet und die Teiglinge einander berühren, die Ränder der Teiglinge reichlich mit Semola bestreuen.
2. Danach vorsichtig die Ränder lösen, sodass der Teigling seine Form behält.
3. Nun mutig agieren und den Teigling in einem Rutsch aus der Box heben ...
4. ... und in ein Semola-Bett legen.
5. Den Teig in dem Semolabett nun von der Mitte aus eindrücken und die Luft Richtung Rand drücken. Den Rand dabei nicht berühren.
6. Nun aus dem Semolabett auf die Arbeitsplatte heben. Hier kann der Teig mit den Händen ein wenig auseinandergezogen werden. Aber Vorsicht: Ist er sehr weich und entspannt, äußerst behutsam vorgehen.
7. Nun den Teig auf die Arbeitsplatte legen.
8. Auf der Arbeitsplatte mit den Händen in kreisenden Bewegungen vorsichtig weiter auseinanderziehen. Den Rand dabei nicht berühren. Die Pizza sollte nun etwa zwei Drittel der endgültigen Größe haben.



9. Große Luftblasen im Rand zerreißen, da sie beim Backen leicht verbrennen.
10. Nun mit dem Belegen beginnen. Bei Pizza Bianca beginnt es meist mit Käse, ...
11. ... es folgen die weiteren Zutaten.
12. Den Pizzaschieber mit etwas (nicht zu viel) Semola bestreuen.
13. Mit einer schnellen Bewegung den Schieber unter den Teig bringen.
14. Nun an allen Seiten noch etwas in Form ziehen, sodass sie ihre endgültige Form bekommt.
15. Eine runde Sache: das Endprodukt. ●



9



10



11



12



13



14



15

Worauf man bei der Käseauswahl
achten sollte

Käsekomposition

Für die Basis einer Pizza Bianca wird neben Crème fraîche oder ähnlichen Milchprodukten vor allem Käse verwendet. Und hier darf experimentiert werden. Es muss nicht immer Fior di Latte sein, auch andere Sorten bilden eine gute Grundlage. Auch muss man nicht immer nach Italien gucken, denn in Sachen Käse haben auch andere Nationen reichlich, um nicht zu sagen sogar deutlich mehr Vielfalt, zu bieten. Geeignet ist fast alles, was gefällt. Kräftige Weichkäse wie Taleggio, Vacherousse, Munster oder Brie de Meaux. Bei Blauschimmel bieten sich neben Gorgonzola auch Roquefort, Bleu de Bresse, Bleu d'Auvergne, Stilton oder der Bavaria Blu an. Bei den mittelharten und harten Käsesorten ist die Auswahl schier endlos. Comté, Gruyère, Bergkäse, Gouda, Emmentaler, Cheddar – und hier geht der Blick dann doch wieder nach Italien – , Pecorino, Grana Padano und Parmesan sowie die Filata-Sorten Provolone und Scamorza. Die letzteren beiden gibt es auch mit einem tollen Raucharoma.

Wer verschiedene Käsesorten kombinieren möchte, sollte darauf achten, dass sie sich nicht zu ähnlich sind und dass sich die Geschmäcker nicht zu sehr überlagern. Zwei Blauschimmelsorten beispielsweise würden viel zu stark konkurrieren, gleiches gilt für zwei kräftige Weich- oder Hartkäse. Die einzelnen Komponenten kommen dann nicht mehr durch, es entsteht ein für den Gaumen schwer zu durchdringendes Aromenchaos. Ideal sind Kombis aus unterschiedlichen Kategorien. Ein Beispiel: Ein Provolone sorgt für die Geschmeidigkeit der Pizza, für die Konsistenz, das zähe Zerfließen, drängt sich aber nicht nach vorne. Ein kräftiger Taleggio bringt die vordergründige Würze auf die Pizza. Ein Comté sorgt für den Nachhall im Abgang. Im Verhältnis 50 % Provolone, 35 % Taleggio und 15 % Comté ergibt sich eine ausgewogene Kombination. ●



Zutaten

für 2 Pizzen

- 500 g frische Champignons
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Crème fraîche
- 1 TL Italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer zum abschmecken
- Etwa 100 g kräftigen Weichkäse

Bianca à la crème

Crème-Champignons sind schnell gemacht und erfordern keine hohen Kochkünste. Dazu ein guter, kräftig aromatischer Weichkäse. Schon ist ein gehaltvoller und intensiver Pizzabelag fertig. Und wer nicht so auf Pilze steht, kann diese Variante einfach mit Paprika oder Zucchini abwandeln.

Die Champignons putzen und eventuelle Schmutzreste entfernen. Anschließend in gleichmäßige Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl bei mittlerer Hitze erhitzen und die geschnittenen Champignons in die Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie ihre Feuchtigkeit freisetzen und leicht gebräunt sind. Dies dauert normalerweise etwa 5-7 Minuten.

Die gehackte Zwiebel hinzufügen und einige Minuten mit anschwitzen, bis sie glasig wird. Dann den gehackten Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute braten, bis er duftet.

Die Hitze reduzieren und die Crème fraîche zu den gebratenen Champignons geben. Gut umrühren, bis eine sämige Soße entsteht.

Mit Italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Masse auf einer Pizza verteilen, in Würfel geschnittenen Weichkäse ebenfalls gleichmäßig darauf verteilen. Als Käsesorten empfehlen sich Taleggio, Reblochon, Vacherousse, Munster oder Brie de Meaux.

Pizza wie gewohnt backen. ●





Bianca verde



Zutaten

für die Pistaziencreme

- 200 g ungesalzene Pistazien, geschält
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 50 ml Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer zum abschmecken

für 2 Pizzen

- 5 große Scheiben Mortadella
- 150 bis 200 g Fior die Latte
- 2 bis 3 TL Pistaziencreme

Mortadella und Pistazien sind eine grandiose Kombination. Mit Pistaziencreme hebt man das Geschmackserlebnis auf ein ganz anderes Level. Oftmals wird Pistaziencreme nur in einer süßen Variante angeboten, es gibt sie aber auch ungesüßt. Und wer keine bekommt, macht sie sich einfach selbst.

Bei ungeschälten Pistazien zunächst die Schalen entfernen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den gehackten Knoblauch hinzufügen. Bei mittlerer Hitze einige Minuten anbraten, bis er leicht braun wird. Dabei darauf achten, dass er nicht verbrennt.

Die geschälten Pistazien in einen leistungsstarken Mixer, mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine grob zerkleinern.

Den gerösteten Knoblauch mitsamt dem Öl und dem Zitronensaft zu den Pistazien hinzugeben.

Bei niedriger Geschwindigkeit alles gut durchmischen. Die Masse sollte cremig, aber noch leicht stückig sein. Ist sie zu fest, etwas Öl hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die herzhafte Pistaziencreme in einem luftdichten Behälter, zum Beispiel einem Marmeladenglas, im Kühlschrank aufbewahren. Sie hält sich in der Regel für 2-3 Wochen.

Die Hälfte des Fior die Latte auf der Pizza verteilen und wie gewohnt backen.

Die Pizza aus dem Ofen holen, die Mortadella-Scheiben halbieren und zu kleinen Päckchen oder Röschen formen. Gleichmäßig auf der Pizza verteilen und in die Zwischenräume mit einem Löffel kleine Mengen der Pistaziencreme geben. ●

Tipp

Verfeinert mit Parmesan oder Pecorino entsteht aus der Pistaziencreme ein Pesto, das hervorragend zu Nudeln passt.

Zutaten

pro Pizza

- Etwa 50 g Panna da Cucina (alternativ Crème fraîche)
- 3 bis 4 TL Senfkaviar
- 50 g eingelegte Zwiebeln
- 50 g ausgelassener Speck

Caviare di senape



Eine Bianca ganz ohne Käse. Dieser würde die anderen Komponenten auch eher stören, da sie für sich stehen sollten, um richtig zur Geltung zu kommen. Highlight dieser Variante ist der Senfkaviar, der in wenigen Minuten leicht selbst herzustellen ist.

Speck in einer Pfanne leicht anbraten und zur Seite stellen.

Pizza wie gewohnt ausbreiten und komplett mit der Panna da Cucina, einer festeren, Crème fraîche ähnlichen Sahne bestreichen. Speck darauf verteilen.

Die eingelegten Zwiebeln (Rezept in diesem Heft) ebenfalls auf der Pizza verteilen.

Senfkaviar gleichmäßig in kleinen Häufchen auf die Pizza geben.

Pizza wie gewohnt backen. ●





JADE

Zutaten

für den marinierten Thunfisch

- 1 Dose Thunfischfilet
- Saft einer halben Zitrone
- Pfeffer

pro Pizza

- 75 bis 100 g Fior die Latte
- 50 g marinierten Thunfisch
- 4 bis 5 Stiele Salicorne

Tonno e pepe nero

Thunfisch-Zwiebel auf Tomate und mit Mozzarella. Ein echter Klassiker. Lässt man die Tomatenbasis weg und mariniert den Thunfisch vorab, ergibt sich ein völlig anderes Geschmackserlebnis.

Thunfisch aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen. In eine Schale geben, leicht auseinanderdrücken und den Zitronensaft unterheben.

Thunfisch großzügig mit Pfeffer abschmecken.

Pizza wie gewohnt ausbreiten.

Zunächst mit Fior die Latte belegen, dann den Thunfisch darauf verteilen. Gegebenenfalls noch etwas frischen Pfeffer über die Pizza geben.

Den Salicorne (Queller) auf der Pizza verteilen. Dieser unterstreicht den maritimen Geschmack dieser Variante auf eindrucksvolle Weise. Man bekommt ihn im Fischladen oder im Internet.

Pizza wie gewohnt backen. ●

Zutaten

pro Pizza

- 75 bis 100 g Fior di Latte
- 50 g Gorgonzola dolce
- 20 g Parmesan
- 1 Feige



Fico e gorgonzola

Diese Pizza ist so simpel, weil man wirklich nichts selber machen muss. Außer den Pizzateig natürlich. Aber dann muss man nur noch die Zutaten auf die Pizza geben und erhält eine grandiose Kombination.

Die Pizza wie gewohnt ausbreiten und mit Fior di Latte belegen. Alternativ kann man bei dieser Variante auch Panna da Cucina oder Crème fraîche nehmen.

Die Pizza gleichmäßig mit Parmesan bestreuen.

Gorgonzola dolce in kleinen Stücken auf der Pizza verteilen. Wer es etwas kräftiger mag, kann auch Gorgonzola picante verwenden. Dieser ist mindestens 30 Tage länger gereift als die mildere Variante, die 50 Tage reifen muss. Natürlich kann man auch einen anderen Blauschimmelkäse verwenden.

Pizza wie gewohnt backen.

Feige in kleine Dreiecke schneiden und nach dem Backen auf der Pizza verteilen. ●





Senfkaviar

Scharf, mittelscharf, mild oder süß. Mehr haben wir Senf jahrzehntelang nicht „abverlangt“. Das hat sich inzwischen geändert. Senfmacher sind in letzter Zeit immer kreativer geworden. Und auch in der heimischen Küche wird Senf immer häufiger selbst hergestellt. Aber Senf auf Pizza? Als Senfkaviar schon. Denn mit dem herkömmlichen Senfgeschmack hat dieser nicht viel zu tun. Er passt zudem auf Ei, zum Salat oder zum Fleisch – Senfkaviar ist vielseitig einsetzbar. Mit dem Grundrezept stellt man die Basis her, die dann durch die Zugabe von zum Beispiel Honig, Preiselbeeren oder Zuckerrübensirup veredelt wird. Der Fantasie sind hier kaum Grenzen gesetzt.



Alle Zutaten in einen Topf geben und kurz aufkochen.

Bei mittlerer Hitze 2 Minuten ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Zur Seite stellen und abkühlen lassen, Lorbeerblätter entfernen.

Sobald die Masse kalt ist, ist die Basis für den Senfkaviar fertig und muss nur noch gesüßt werden, zum Beispiel mit Honig, Konfitüre oder Zuckerrübensirup. Danach sollte der Senfkaviar noch etwa 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Senfkaviar ist im Kühlschrank mehrere Monate haltbar. ●

Zutaten Grundrezept*

- 100 g Senfsaat (gelb)
- 130 ml Essig (zum Beispiel Kräuter-, Weißwein- oder Apfelessig)
- 50 ml Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 4 g Salz

*Ergibt 3 Gläser à 100 ml

Variante 1

3 EL flüssigen Honig unterheben. Perfekt geeignet für Pizza Bianca, für Salat, auf Ei oder Fisch.

Variante 2

6 EL Preiselbeeren untermischen. Perfekt zu Pizzen mit Gorgonzola oder zu Fleisch, vor allem Wild und Lamm.

Variante 3

2 EL Dijon-Senf unterheben. Perfekt zu Pizzen mit Wurst oder zur Grillwurst.

HÄUSSLER

Beste Teige für Ihre Pizza



NOVA



Gärboxen

Teigknetter und Zubehör

Nur guter Teig ergibt gute Pizzen. Mit den starken Knetmaschinen von Häussler gelangen beste Teige. Holen Sie sich feinste Profi-Technik nach Hause. Passend dazu gibt es bei uns Gärboxen, Gärfolien, Pizzaschieber, Backformen und vieles mehr zum Brot- und Pizzabacken.

Gratis Katalog unter:
www.backdorf.de

88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71/93 77-0

Eingelegte Zwiebeln

Zwiebeln auf Pizza sind natürlich ein Klassiker. Eingelegt verleihen sie dem italienischen Traditionsgericht eine besondere Note. Ob als Kräuter-Variante mit Rosmarin oder in der scharfen Version mit Chilis, diese Zwiebeln sind schnell gemacht, lange haltbar und auch als Topping auf Salaten oder Fleisch verwendbar. Ideal passen sie zu einer Pizza Bianca.

Zutaten*

- 4 Zwiebeln (groß)
- 75 g Zucker
- 4 Chilischoten
- 3 Zweige Rosmarin
- 300 ml Essig (weiß)
- 300 ml Wasser

*Ergibt 2 Gläser à 360 ml

Zwiebeln in Ringe schneiden und auf zwei Gläser verteilen. Die Gläser sollten bis obenhin gefüllt sein.

In eins der Gläser die Chilischoten zwischen den Zwiebelringen platzieren, in das andere Glas die Rosmarinzwige hineingeben.

Essig, Wasser und Zucker in einem Topf vermengen, kurz aufkochen und etwa 2 Minuten ziehen lassen.

Den Sud auf die beiden Gläser verteilen, bis diese bis knapp unter den Rand gefüllt sind.

Gläser verschließen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Die Zwiebeln sind im Kühlschrank mehrere Wochen bis Monate haltbar. ●

Rezept: Christoph Bremer



Sirup-Feigen

Die Feige ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt. Hübsch anzusehen sind ihre grünen und lilafarbenen Früchte noch dazu. In Kombination mit dem richtigen Käse sind sie auf Pizza eine Wucht. Da Feigen nur zu einer bestimmten Zeit Saison und nur zu dieser ein intensives Aroma haben, lohnt es sich, sie zu konservieren. Unser Rezept verleiht der Feige noch etwas zusätzliche Süße, daher sollte man sie sparsam einsetzen.

Die Feigen waschen und nebeneinander in einen großen Topf setzen.

Mit Zucker aufgießen, sodass nur noch die Spitzen der Feigen zu sehen sind.

Den Topf auf den Herd stellen und die Feigen mit dem Zucker auf kleiner Flamme langsam erhitzen. Dabei darauf achten, dass der Zucker langsam erhitzt wird.

Nach einer Weile beginnt der Zucker zu schmelzen und es entsteht ein Feigen-Karamell.

Sobald der Zucker komplett geschmolzen ist, den kochenden Sirup mit den Feigen vorsichtig in ein großes Glas füllen. Mit dem Deckel fest verschließen und abkühlen lassen.

Sobald alles abgekühlt ist, im Vorratsschrank oder der Speisekammer aufbewahren. Die Feigen sind mehrere Monate haltbar. Sobald das Glas einmal geöffnet wurde, im Kühlschrank aufbewahren. ●

Zutaten*

- 500 g Roh-Rohrzucker
- 20 Feigen

* Ergibt 1 Glas à 1.000 ml

Rezept & Bild: Corinna Fuhrmann

 @rosenundkohl

 /rosenundkohl

 www.rosenundkohl.de



Die ^{Einfach} Pizza Standard-Teige

Einfach Pizza Standard-Teig - 24 bis 48 Stunden

Dieser Teig ist die perfekte Basis für eine Original Pizza Napoletana. Er kann aber auch für andere Varianten eingesetzt werden. Einsteiger sollten zunächst mit einer niedrigeren Hydratation mit 600 g Wasser (60 %) beginnen. Wer Erfahrung mit weichen Teigen hat, kann hier je nach Mehlsorte bis 70 % oder mehr gehen.

Zutaten

für 6 normal große Pizzen

- 1.000 g Pizzamehl
- 600-650 g Wasser (kalt)
- 2 g Frischhefe (1 g Trockenhefe)
- 20 g Salz

Sämtliche Zutaten abwiegen und in eine Rührschüssel geben.

Nun sämtliche Zutaten gut vermischen, etwa 5 Minuten auf der langsamsten Stufe der Knetmaschine oder per Hand.

Weitere 15-25 Minuten auf höherer Stufe in der Knetmaschine oder ordentlich per Hand durchkneten.

Der Teig ist fertig, wenn er sich dünn ausziehen lässt (sogenannter Fenstertest) und dabei nicht reißt.

Achtung: Beim Kneten sollte der Teig eine Temperatur von 25 °C nicht überschreiten.

Den Teig in einer abgedeckten Schüssel 60 Minuten ruhen lassen. Nach 30 Minuten einmal dehnen und falten.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 gleich große Portionen à zirka 270 g teilen.

Die Teiglinge zu Ballen formen (rundwirken) und abgedeckt im Kühlschrank 18-42 Stunden ruhen lassen.

Die Teiglinge müssen genügend Platz haben, am besten also eine Teigwanne oder einzelne Schüsseln verwenden.

Die Pizzaballen 4-6 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. ●

Tipp Wird der Teig beim Kneten regelmäßig zu warm, sollte das Wasser zuvor stark heruntergekühlt werden. Entweder im Gefrierschrank oder mittels Zugabe von Eis.

Einfach Pizza Standard-Teig - 8 Stunden

Guter Pizzateig braucht Zeit. Aber manchmal muss es eben schnell gehen, wenn morgens entschieden wird, dass es abends Pizza geben soll. Die Machart des Teiges unterscheidet sich nur bei Gare, die restlichen Schritte sind ähnlich bis gleich. Man sollte hier allerdings mit einer nicht so hohen Hydratation arbeiten, da der Teig weniger Zeit hat zu reifen. Wer im Übrigen noch mehr Geschwindigkeit benötigt, kann die Reifezeit durch eine Hefemenge von 6-8 g auf 4-6 Stunden verkürzen. Empfehlen würden wir das aber nicht.

Zutaten

für 6 normal große Pizzen

- 1.000 g Pizzamehl
- 600-650 g Wasser (kalt)
- 5 g Frischhefe (2 g Trockenhefe)
- 20 g Salz

Sämtliche Zutaten abwägen und in eine Rührschüssel geben.

Nun sämtliche Zutaten gut vermischen, etwa 5 Minuten auf der langsamsten Stufe der Knetmaschine oder per Hand.

Weitere 15-25 Minuten auf höherer Stufe in der Knetmaschine oder ordentlich per Hand durchkneten.

Der Teig ist fertig, wenn er sich dünn ausziehen lässt (sogenannter Fenstertest) und dabei nicht reißt.

Achtung: Beim Kneten sollte der Teig eine Temperatur von 25 °C nicht überschreiten.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 gleich große Portionen à zirka 270 g teilen.

Die Teiglinge zu Ballen formen (rundwirken) und abgedeckt bei Raumtemperatur 8 Stunden ruhen lassen.

Die Teiglinge müssen genügend Platz haben, am besten also eine Teigwanne oder einzelne Schüsseln verwenden. ●

100 Prozent Biga

Biga ist ein aus Italien stammender, fester Vorteig. Er sorgt für ein ganz besonderes Aroma im fertigen Produkt. Dabei ist ein Teig mit Biga nicht viel aufwendiger herzustellen, wenn man die 100-Prozent-Methode anwendet. Hierbei werden für die Biga schon fast alle Zutaten komplett verwendet, beim Kneten des Teiges kommen nur noch eine anteilige Menge Wasser und das Salz hinzu.

Zutaten

für 6 normal große Pizzen

Für die Biga

- 1.000 g Pizzamehl
- 500 ml Wasser
- 3 g Frischhefe (1 g Trockenhefe)

Für den Teig

- 150 ml Wasser (kalt)
- 20 g Salz

Mehl in eine große Schüssel oder in eine Teigballenbox geben. Hefe im Wasser auflösen.

Das Wasser-Hefe-Gemisch zum Mehl hinzugeben. Nun alles mit den Händen grob vermengen, aber nicht kneten.

Gut zugedeckt, sodass die Biga nicht austrocknen kann, für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Die Biga in die Knetmaschine geben, Salz im restlichen Wasser auflösen. Auf niedriger Stufe nach und nach das Salzwasser sehr langsam unterkneten. Gleiches geht natürlich auch per Hand.

Ist das Wasser komplett untergeknetet, den Teig auf mittlerer Stufe etwa 10-15 Minuten fertig kneten.

Den Teig abgedeckt für etwa 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu 6 gleich großen Kugeln formen. Für weitere 4-6 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. ●

Vorschau

Die nächste Ausgabe von
Einfach
Pizza
erscheint am 8. Dezember 2023.

Darum geht es unter anderem:

Digital-Ausgabe erhältlich
ab 24. November 2023



Ein Teig, drei Pizzen

Wie man aus demselben Teig
unterschiedliche Stile backt



Pizzaparty

Tipps für das Backen
mehrerer Pizzen

So gelingt's
Pizza aus dem Haushaltsofen

Einfach Pizza

HERAUSGEBER

Sebastian Marquardt,
Tom Wellhausen

REDAKTION

Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
redaktion@wm-medien.de
www.1fachpizza.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

CHEFREDAKTION

Christoph Bremer (V.i.S.d.P)

REDAKTION

Mario Bicher, Edda Klepp,
Jan Schnare, Max Stecker

AUTOR/INNEN

Corinna Fuhrmann, Moritz Mayer,
René Müller

FOTOS

stock.adobe.com – Andrea, Belokoni Dmitri,
bnenin, Carey, Gürhan Öztürk, Innazagorulko,
Jef Milano, Jiri Hera, Надія Коваль,
OlegDoroshin

VERLAG

Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-0
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

ANZEIGEN

Dennis Klippel
Telefon: 040/42 91 77-402
anzeigen@wm-medien.de

GRAFIK

Martina Gnaß, Sarah Thomas,
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,
Kevin Klatt
grafik@wm-medien.de

ABO- UND KUNDENSERVICE

Leserservice Einfach Pizza
65341 Eltville

Telefon: 040/42 91 77-110
Telefax: 040/42 91 77-120
E-Mail: service@wm-medien.de

DRUCK

Grafisches Centrum Cuno
GmbH & Co. KG
Gewerbering West 27
39240 Calbe

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.
Printed in Germany.

COPYRIGHT

Nachdruck, Reproduktion oder sonstige
Verwertung, auch auszugsweise, nur mit
ausdrücklicher Genehmigung des Verlages.

BEZUG

Bezug über den Fach-, Zeitschriften-
und Bahnhofsbuchhandel. Direktbezug
über den Verlag.

EINZELPREIS

Deutschland: € 6,90
Österreich: € 7,60
Schweiz: CHF 13,50
Benelux: € 8,10

GROSSO-VERTRIEB

DMV Der Medienvertrieb
GmbH & Co. KG.
Meßberg 1
20086 Hamburg

Für unverlangt eingesandte Beiträge kann
keine Verantwortung übernommen werden.
Mit der Übergabe von Manuskripten,
Abbildungen, Dateien an den Verlag
versichert der Verfasser, dass es sich um
Erstveröffentlichungen handelt und keine
weiteren Nutzungsrechte daran geltend
gemacht werden können.



2 für 1
Zwei Hefte zum Preis von einem
Digital-Ausgaben inklusive

Mehr als 30 erprobte Rezepte für jeden Tag

GEMEINSAM STARK
Wie ein Dorf seine Bäckerei rettete

QUALITÄTSTEST
Unterwegs mit dem Brotprüfer

WEIZENANBAU
Mit Vielfalt dem Klimawandel trotzen

GLUTENFREI BACKEN
Sieben Fehler, die vermeidbar sind

Zurück
6,90 EUR
A: 7,60 Euro, CH: 13,90 Euro



Mehr als 30 Rezepte für jeden Tag
kreativ · erprobt · gelingsicher

GESUND BACKEN MIT HAFER
Alles über das heimische Super-Food

KEINE LUST AUF BACKMITTEL
So ersetzt man die Chemie natürlich

LANGE FRISCH UND SAFTIG
Wie glutenfreie Teige viel Wasser binden

Eckig, praktisch, gutgebacken in der Kastenform

Brote von Format

6,90 EUR
A: 7,60 Euro, CH: 13,90 Euro

Jetzt bestellen!

Deine Abo-Vorteile:

- 10% Ersparnis auf den Heftpreis
- Zugriff auf das gesamte Digital-Archiv mit mehr als 1.500 Rezepten
- Das Magazin im Umschlag frei Haus
- 2 Wochen vor Erscheinen Zugriff auf die Digital-Ausgabe
- Preisvorteile für Sonderhefte und BROTFibeln bei Neuerscheinung

www.brot-magazin.de/einkaufen
service@wm-medien.de • 040/42 91 77-110

Entdecke die wahren Aromen

Italiens!

Hol dir den Geschmack Italiens
nach Hause und backe selbst
Pizza wie vom Italiener!

Bei uns findest du alles, was du für eine leckere
italienische Pizza brauchst:

- originale italienische Pizza Zutaten
- hochwertiges und ausgewähltes Pizza Zubehör
- kostenlose Pizza Videos mit Rezepten, Tipps und Tricks


WALDIS
PIZZA SHOP

Jetzt online shoppen,
Pizza Zutaten und
Zubehör bestellen



www.waldispizza.de