

Einfach
Pizza

Einfach **Pizza**

Ungleiches Ofen-Duell
Raptor 2 vs. Piccolo Rotante

MEHL

Alles, was man wissen muss

BISCOTTO VS. CORDIERIT

Die Wahl des richtigen Steins

PANUOZZO

Kreatives Pizza-Sandwich

Bring den Sommer auf die Pizza

Frisch, bunt, fröhlich

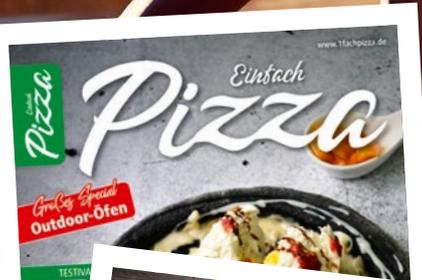


Ausgabe 03/2024

6,90 EUR

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

La Dolce Vita für Zuhause



JETZT TESTEN

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

EDITORIAL

Bring Farbe auf die Pizza

Sommerzeit ist Pizzazeit. Zum einen verbindet man Pizza natürlich mit Italien, dadurch mit gutem Wetter, sommerlichen Temperaturen und Urlaub. Auch den machen wir ja hauptsächlich im Sommer. Was liegt da näher, als frische, sommerliche Farben auf die Pizza zu bringen? Das geht ganz einfach mit ein paar Blütenblättern. In Kombination mit Espuma kommen so nicht nur bunte, sondern auch geschmacklich äußerst kreative Kompositionen zustande.

Sommerzeit ist auch Tomatenzeit. Daher haben wir nicht nur mit einem Experten über dieses wunderbare Gemüse beziehungsweise Obst gesprochen, sondern auch einen echten Tomatenklassiker Schritt für Schritt zubereitet: die Trenton Tomato Pie. Der Star dieser Pizza ist eindeutig die kräftige Tomatensoße, die man ganz zum Schluss auf die Pizza bringt.

Sommerzeit ist Urlaubszeit, wie bereits erwähnt. Und wer bereits einmal im Italien-Urlaub war, dem wird Panuozzo wahrscheinlich bereits begegnet sein. Dieses aus Pizzateig hergestellte Sandwich hat sich in den vergangenen Jahrzehnten im ganzen Land zu einem sehr beliebten Streetfood gemausert. Dabei ist es vor allem auch eine wunderbare Möglichkeit, übrig gebliebene Teiglinge einer Pizza-Party schmackhaft und variantenreich zu verwerten.

Und Sommerzeit ist natürlich auch Outdoor-Backsaison. Denn was gibt es Schöneres, als auf der Terrasse oder dem Balkon mit der Familie und Freunden eine ordentliche Pizza-Session zu starten. Schon in der letzten Ausgabe haben wir dafür 5 Outdoor-Öfen vorgestellt. Nun kommen nochmal 2 bemerkenswerte Exemplare hinzu. Der eine kompakt und mobil, der andere groß und vielseitig nutzbar. Beide habe ich ausführlich getestet. Nicht nur für diese Ausgabe, sondern auch für den YouTube-Kanal von **Einfach Pizza**. Ihr könnt mir also bei der Arbeit über die Schulter gucken. Und natürlich auch Kommentare oder Fragen hinterlassen. Ich würde mich freuen, wenn der eine oder die andere von euch dort einmal vorbeischaut.

Herzlichst, Euer

Christoph Bremer

Christoph Bremer, Chefredakteur

 @1fachpizza

 /@1fachpizza

 /1fachpizza



50

Der Panuozzo ist mehr als ein einfaches Sandwich oder eine Resteverwertung für übrig gebliebenen Pizzateig. Er ist eine kulinarische Ikone Kampaniens, die Tradition und Innovation auf einzigartige Weise vereint. Seine Geschichte ist eng mit der Kreativität und dem Einfallsreichtum der neapolitanischen Küche verbunden. Es ist einfach gemacht, darf aber dennoch raffiniert und kreativ gefüllt werden.

Inhalt



Frisch, bunt, fröhlich: Unsere Sommer-Pizzen	06
Essbare Blüten – mehr als Deko	06
Rezept: Aus dem Rosengarten	08
Rezept: Der Duft von Honig	10
Rezept: Ehrlich und bodenständig	12
Rezept: Parmesan-Espuma	14
Steinwahl: Biscotto vs. Cordierit	16
Knetmaschine im Test: Wilfa Probaker	20
Wissen: Alles über Mehl	22
Pizza-News	28
US-Pizza-Variante: Trenton Tomato Pie	32
Tomato Pie Schritt für Schritt	34
Rezept: Meat Balls	38
Interview: Tomaten-Experte Thomas Seidl	40
Ofentest: Glowen Raptor 2 vs. Witt Piccolo Rotante	44
Leckerbissen aus Kampanien: Panuozzo	50
Panuozzo Schritt für Schritt	52
Rezept: Bruschetta-Burrata	54
Rezept: Tomate-Mozzarella-Creme	56
Rezept: Pistazie-Mortadella	58
Standards	
Editorial	03
Einfach Pizza-Shop	19
Einfach Pizza-Standard-Teige	60
Vorschau/Impressum	62

Essbare Blüten

Mehr als Dekoration

Essbare Blüten sind weit mehr als nur hübsche Dekoration auf einer Pizza. Sie bereichern sie auch mit einzigartigen Aromen. Zudem bieten sie eine überraschende kulinarische Vielfalt. Doch welche Blüten sind essbar und welchen Geschmack darf man erwarten? In diesem Artikel geben wir einen kurzen Einblick in die Welt der essbaren Blüten und wofür man sie gut verwenden kann. Und natürlich kombinieren wir sie auf den folgenden Seiten mit verschiedenen Belägen auf Pizza. Man kann sie im Übrigen frisch oder getrocknet verwenden, so wie wir es gemacht haben.

Blüten sind seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der Küche verschiedener Kulturen. Ob in Salaten, Desserts oder als Beigabe zu Getränken – die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig. Hier sind einige der bekanntesten essbaren Blüten:

Veilchen: Diese zarten Blüten sind nicht nur wunderschön, sondern auch süß im Geschmack. Sie eignen sich hervorragend für Desserts, Salate und als Zutat in Tees.

Rosen: Rosenblütenblätter haben einen feinen, blumigen Geschmack und können frisch oder getrocknet verwendet werden. Sie sind ideal für Marmeladen, Süßspeisen oder als Dekoration auf Kuchen.

Lavendel: Der intensiv duftende Lavendel schmeckt leicht bitter und blumig. Er verfeinert sowohl süße als auch herzhaftere Gerichte und wird oft in Gebäck, Eiscreme und Limonaden verwendet.

Kapuzinerkresse: Mit ihrem pfeffrigen, kresseähnlichen Geschmack eignen sich die Blüten der Kapuzinerkresse besonders gut für Salate, Sandwiches und als Garnitur für Suppen.

Gänseblümchen: Diese kleinen Blüten sind mild im Geschmack und machen sich gut

in Salaten oder als dekorative Zugabe auf Vorspeisen und Desserts.

Hibiskus: Hibiskusblüten haben einen leicht säuerlichen Geschmack und werden oft in Tees, Cocktails und Süßspeisen verwendet.

Ringelblume: Leicht herb schmeckt die Ringelblume. Sie eignet sich hervorragend zum Dekorieren von Salaten, Suppen und Desserts.

Kornblume: Die Kornblume erinnert mit ihrem leicht süßlichen Geschmack an Honig. Sie ist ideal zum Verzieren von Kuchen, Torten und Gebäck oder herzhaft in Kombination mit Ziegenkäse.

Essbare Blüten sind nicht nur kulinarisch interessant, sondern oft auch gesund. Viele Blüten enthalten Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien. So sind beispielsweise Gänseblümchen reich an Vitamin C und Lavendel wirkt beruhigend auf das Nervensystem. Die heilenden Eigenschaften von Blüten wurden schon in der Antike geschätzt und finden auch heute noch in der Naturheilkunde Anwendung. Aber Vorsicht, nicht alle Blüten sind essbar. Einige sind sogar giftig und dürfen keinesfalls verzehrt werden. Dazu gehören unter anderem Fingerhut, Oleander und Eisenhut. Wer also selbst auf die Suche geht, sollte sich gut auskennen. ●







Aus dem Rosengarten

Diese Pizza ist vor allem etwas für Romantiker. Mit dieser Kreation beweisen Pizzaioli Leidenschaft, Einfallsreichtum, Charme und Offenheit. Diese Pizza könnte auch in einer Rosamunde-Pilcher-Verfilmung auf dem Tisch landen, in einer in einem Cottage beheimateten Pizzeria, die von einer schönen Halb-Italienerin geführt wird, die aus der geheimen Sommer-Liebschaft des Herren des nahegelegenen Anwesens geführt wird und in die sich sein Adoptivsohn nun verliebt. Beide wissen natürlich von nichts und nach vielen Irrungen und Wirrungen ... ach, lassen wir das. Guten Appetit!

Zutaten

pro Pizza

- 100 g Gelbe Tomaten, passiert
- 5 bis 6 Bunte Tomaten, geviertelt
- 6 Kleckse Parmesan Espuma
- Rosenblüten zum Verzieren

Der Duft von Honig

„Honig wohnt in jeder Blume.“ So beginnt ein Zitat des Dichters Johann Gottfried Herder. Er hatte wahrscheinlich nicht die Kornblume im Sinn, denn in dieser scheint besonders viel Honig zu wohnen, hat sie doch einen bereits leicht honigartigen Duft. Sie eignet sich daher auch ideal in einer Kombi mit frischem Käse. Wir haben uns für Burrata-Stracciatella entschieden – einer Burrata ohne Außenhaut – dazu Tomaten-Espuma und ein paar Chilis. Eine Kombination, die mittels Pizza Freude an jeden Ort bringt. „Freude an jedem Orte, man muss nur, wie die Biene, sie zu finden wissen.“ So geht das Herder-Zitat nämlich weiter. Die Pizza wird hier zunächst ausgebreitet, die Oberfläche (den Rand aussparen) mit Olivenöl eingerieben und ohne Auflagen gebacken. Nach dem Verzieren darf sie nochmal für ein paar Sekunden in den Ofen.

Zutaten

pro Pizza

- 80 g Burrata-Stracciatella
- Olivenöl
- 1/2 Chilischote, in Ringe geschnitten
- 6 Kleckse Tomaten-Espuma
- Kornblumenblüten zum Verzieren



Anzeige

Mühlentradition
seit über 400 Jahren



**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“ (Tipo 0), für langzeitgeführte, elastische Teige mit tollem Trieb. Die luftig, krosse Pizza überzeugt durch traumhaften Geschmack. Pizzamehl „Allegro“ (Tipo 00), 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



Ehrlich und bodenständig

Bis auf die Ringelblumenblüten gleichen die Zutaten fast schon einer klassischen Margherita. Und dennoch schmeckt diese Pizza so ganz anders. Das Basilikum versteckt sich im Espuma, das der Pizza einen Hauch mehr Frische liefert. Diese steht im Gegensatz zu dem herben, leicht holzigen Geschmack der verwendeten Blüten. Sie erden diese Pizza und machen sie trotz des ganzen Chichi geschmacklich zu dem, was sie eigentlich ist, nämlich ein Gericht der einfachen Leute.

Zutaten

pro Pizza

- 80 g Tomatensugo
- 80 g Fior di Latte
- 6 Kleckse Basilikum-Espuma
- Ringelblumenblüten zum Verziern

Grundrezept als Basis zahlreicher Varianten

Parmesan-Espuma

Espuma ist eine luftig-leichte Zubereitungsart, die sowohl in der süßen als auch in der herzhaften Küche Anwendung findet. Die Basis für Espuma bilden meist Sahne, Milch, Joghurt oder Brühe, die, manchmal mit Gelatine oder Eiweiß, mit einem Sahnesiphon schaumig serviert werden. Die Zubereitung von Espuma ist denkbar einfach und gelingt mit etwas Übung auch Anfängern. Mit ein wenig Kreativität lassen sich unzählige Variationen zaubern, die sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugen. Auf Pizza eignet sich Parmesan-Espuma ganz hervorragend. Mit dem richtigen Siphon kann er nach dem Backen warm auf die Pizza gegeben werden. Das Grundrezept kann man zudem mit ein wenig Einfallsreichtum als Basis für zahlreiche Varianten nutzen.

Zutaten

- 200 ml Milch
- 1 Lorbeerblatt
- 200 g Parmesan
- 100 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die Milch mit dem Lorbeerblatt in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Den Parmesan fein reiben.

Die Sahne und den geriebenen Parmesan zur erwärmten Milch geben und alles gut verrühren.

Die Mischung durch ein feines Sieb gießen, um eventuelle Klümpchen zu entfernen. Die Parmesan-Sahne-Mischung in ein Sahnesiphon füllen und Kapseln aufschrauben.

Direkt warm auf die Pizza geben, vorher den Sahnesiphon gut schütteln.

Varianten

Das Grundrezept kann durch verschiedene Zugaben aromatisiert werden. Ein Löffel Tomatenmark verleiht dem Espuma nicht nur eine wunderbar rosa schimmernde Farbe, auch der Geschmack ist ein ganz anderer. Das Tomatenmark rührt man einfach am Ende unter. Basilikumblätter sorgen ebenfalls für eine andere Optik und eine noch frischere Note. Diese sollten fein gehackt mit dem Parmesan zur Milch hinzugegeben werden und vor dem Abgießen durch das Sieb einmal mit dem Pürierstab sehr fein püriert werden. ●

Produkt-Tipps

Isi Gourmet Whip

Es ist sozusagen der Ferrari unter den Sahnesiphons und in vielen Profiküchen zu Hause: der Gourmet Whip. Anders als viele andere Siphons ist er für kalte und warme Speisen gleichermaßen geeignet. Für die Verwendung heißer Zutaten gibt es extra einen Silikonschutz. Der ist auch ein wirklich nützliches Accessoire, denn ohne diesen kann es an den Händen ziemlich ungemütlich werden. Der Gourmet Whip ist komplett aus hitzebeständigen, geschirrspülfesten, langlebigen Edelstahl-Komponenten gefertigt und es gibt als Zubehör so ziemlich alles, was Hobbysterneköche benötigen, um neben Espuma auch Saucen, aufgeschlagene Cremesuppen, Fingerfood, Schlagsahne oder Desserts zu kreieren. Preis: ab ca. 90,- Euro

Thiru Sahnespender

Wer etwas günstiger in das Thema Espuma & Co. einsteigen möchte, der findet mit dem Sahnesiphon von Thiru eine gute Alternative. Er wird mit drei Edelstahl-Aufsätzen geliefert, ebenfalls dabei ist eine Reinigungsbürste. Die Aufsätze dürfen auch in die Spülmaschine wandern, das Gerät selbst nicht. Der Thiru Sahnespender ist sowohl für warme als auch kalte Speisen geeignet. Einen Hitzeschutz für die Hände gibt es aber nicht. Die vom Hersteller viel beworbene Silikondichtung hält in der Tat prima und macht einen hochwertigen Eindruck. Preis: 32,99 Euro



Steinzeit

Biscotto und Cordierit im Direktvergleich

Wenn Pizzaioli Steine in den Weg gelegt werden, geht es nicht darum, diese schnellstmöglich aus dem Weg zu räumen. Nein, die Frage lautet viel eher: Wie bekomme ich das Teil heiß genug für die nächste Pizza? Spaß beiseite, natürlich kann man zum Pizzabacken nicht einfach irgendeinen Stein nehmen. Trotzdem hat man verschiedene Optionen zur Auswahl. Etwa einen Biscotto oder einen Cordierit. Aber welcher ist besser geeignet?

Pizzastein ist nicht gleich Pizzastein. Auch wenn die wichtigen Faktoren natürlich dieselben sind. Allen voran eine hohe Wärmespeicherfähigkeit sowie eine gute Feuchtigkeitsaufnahme. Beim Material gibt es verschiedene Optionen. Eine davon ist der Biscotto, gefertigt aus vulkanischem Ton. Der hat keine hohe Wärmeleitfähigkeit, kann sie gut speichern, was sich für besonders hohe Temperaturen eignet. Etwas feinporiger, was eine einfache Reinigung sowie eine verringerte Bruchgefahr ermöglicht, ist Cordierit.

Ein anderer Faktor als das Material ist die Dicke der Steine. Diese reicht von 1,5 bis etwa 5 Zentimeter und es gilt grundlegend: je dicker, desto besser. Denn so kann er mehr Hitze speichern, die dann wiederum besser an den Teig abgegeben wird, die Pizza wird schneller fertig und bekommt den nötigen Crunch. Dafür dauert es länger, dickere Pizzasteine aufzuheizen. Aber Moment mal – einen Schritt zurück. Was ist denn nun besser, Biscotto oder Cordierit?

Cordierit

Besonders vorteilhafte Temperatureigenschaften kann man vom Material Cordierit erwarten. Dabei handelt es sich um ein Silikat aus Magnesium und Aluminium. Aufgrund geringer Ausdehnung kann dieses sehr dünn gefertigt werden und damit unterschiedliche Hitzezonen bewältigen. Auch bei Wärmeeinwirkung zeigt ein Cordieritstein kaum Veränderungen und kann ohne Bruchgefahr zügig vom kühlen in einen sehr heißen Bereich gebracht

werden. Er hat eine relativ kurze Aufheizzeit und ist langlebig. Vor allem die kurze Aufheizzeit ist seine Stärke. Die Temperatur eines Steins sinkt nach jeder gebackenen Pizza, beim Cordierit etwas mehr als beim Biscotto. Dafür erreicht er auch schneller wieder seine Ausgangstemperatur. Im Laufe einer Pizzasession sind daher eher kurze Nachheipausen vonnöten.

Biscotto

Ein Biscotto ist hingegen eher für seine Trägheit bekannt. Anders als beim Cordierit dauert es eine Weile bis der Stein herunterkühlt, dafür braucht er wiederum auch lange, um wieder auf Temperatur zu kommen, ist er einmal abgekühlt. Bei konstanter Unterhitze in einem Elektroofen hat man damit keine Probleme, da der Stein ständig nachgeheizt wird und auch beim Backen vieler Pizzen kaum Temperatur verliert. Bei einem Gas- oder Holzofen kommt die Hitze hingegen nur von oben. Wird der Biscotto im Laufe einer Pizzasession zu kühl, braucht er meist eine längere Nachheizphase – also ist eine Backpause angesagt. Mit dem eher gutmütigen Biscotto läuft man dafür weniger Gefahr, dass der Boden einer Pizza verbrennt. Dafür ist er aufgrund seines porösen Materials etwas bruchanfälliger.

Die Wahl des richtigen Pizzasteins hängt von den individuellen Bedürfnissen, vom Ofen und den eigenen Präferenzen ab. Für Neapolitanische Pizzen ist ein Biscotto fast immer eine gute Wahl, wohingegen dünne, knusprige Pizzen auf einem Cordierit gut aufgehoben sind. ●



Tipp Unabhängig vom Material sollte der Pizzastein vor dem Backen gut vorgeheizt werden. So wird sichergestellt, dass der Teig gleichmäßig gart und der Boden vernünftig durchgebacken wird.

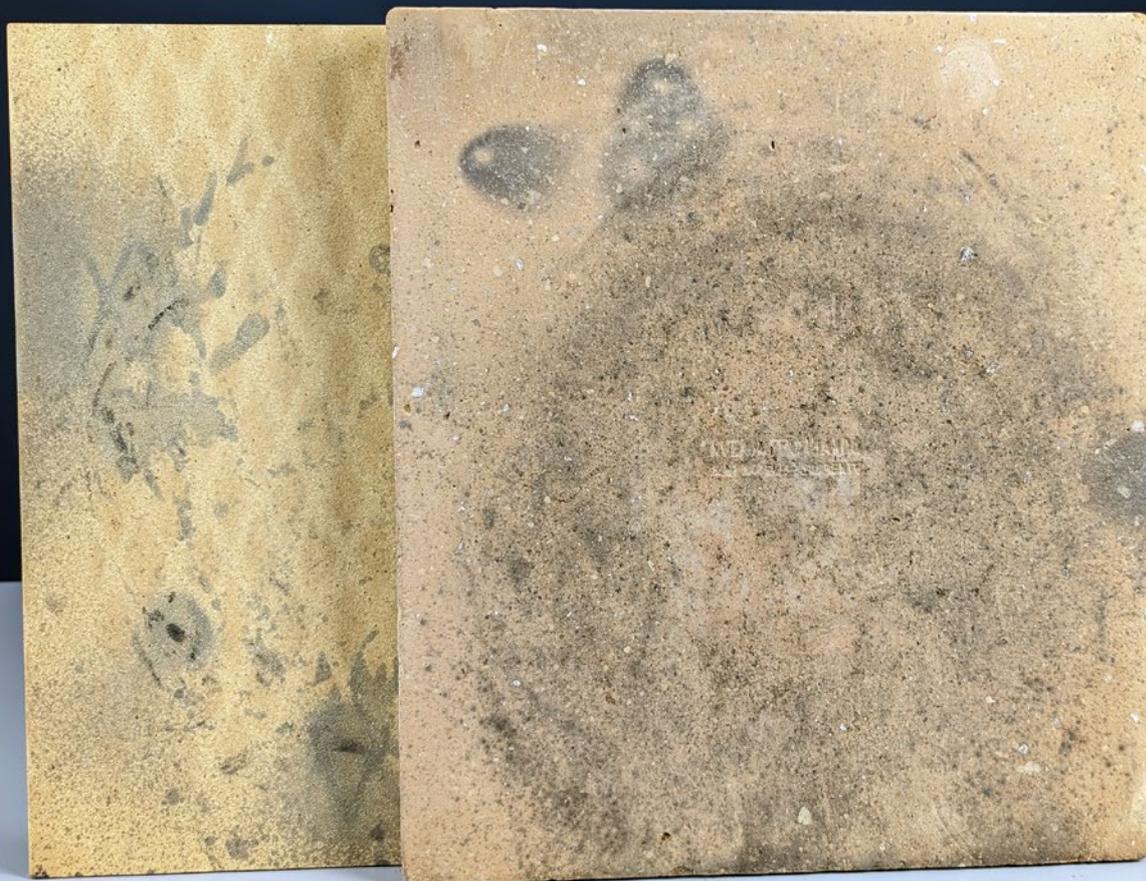




Direktvergleich

	Cordierit	Biscotto
Material	Steinzeug, das aus gemahlenem Ton und Mineralschamotte besteht	unglasierter Ton, der aus Terrakotta hergestellt wird
Dicke	dünnere (1-2 cm)	in der Regel dicker (3-6 cm)
Wärmeaufnahme und -speicherung	nimmt Wärme schneller auf und gibt sie schneller ab	speichert mehr Wärme und gibt sie langsamer ab
Vorheizzeit	kann in kürzerer Zeit (ca. 20 bis 25 Minuten) vorgeheizt werden	benötigt eine längere Vorheizzeit (bis zu 1 Stunde)
Haltbarkeit	robuster und langlebiger	empfindlicher gegenüber Rissen und Brüchen
Preis	preiswerter	in der Regel teurer
Vorteile	kürzere Vorheizzeit, robuster und langlebiger, preiswerter	knusprigere Pizzaböden, gleichmäßige Bräunung, höhere Wärmespeicherkapazität
Nachteile	Pizzaboden kann schneller verbrennen, geringere Wärmespeicherkapazität	längere Vorheizzeit, empfindlicher gegenüber Rissen und Brüchen, teurer

Vorne rechts Biscotto, hinten links Cordierit



Einfach Pizza Shop

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

Messer

Günstig und dennoch von hervorragender Qualität. Und das auch noch made in Europe. Dafür steht die Marke Opinel. Bei der Entwicklung seiner Küchenmesserserie hat das Unternehmen Opinel auf seine Wurzeln und sein Know-how aus über 125 Jahren zurückgegriffen. Der jeweilige Griff aus Buchenholz verleiht den Messern eine schlichte und zeitlose Ästhetik. ●

Brotmesser Parallele mit besonders scharfem Wellenschliff und gebogener Klinge. Klingenlänge: 21 cm



34,90 Euro

Perfekt für Pizza:
Rillmesser N°113 Natur
Klingenlänge: 10 cm



8,50 Euro

Chefmesser Parallele, ein Allzweckmesser für die Küche. Klingenlänge: 20 cm

39,90 Euro



Opinel-Set Les Essentiels Natur
Schäler, Gemüse-, Rillen-
und Officemesser

34,90 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. ●



18,99 Euro



Wilfa Probaker

Wer beim Pizzabacken nicht auf Handarbeit setzt, der kommt früher oder später an einem Spiralknetter nicht vorbei. Einer, der auch als Küchenmaschine gute Dienste leisten kann, einen einigermaßen günstigen Einstieg bietet und unter zahlreichen Pizzaioli bereits viele Freunde gefunden hat ist Wilfas Probaker. Wir haben uns das Gerät des norwegischen Herstellers einmal angesehen.

Die Probaker wurde für ihr schlichtes, nordisches Design mehrfach ausgezeichnet. Schlicht ist auch die technische Ausstattung. Außer einem Drehregler findet man an der Maschine nichts. Selbst einen Timer gibt es nur gegen Aufpreis. Nicht einmal der Knetvorgang wird beim Anheben der Abdeckung gestoppt. Das kennen wir von Maschinen der Konkurrenz anders. Dafür ist sie vielseitiger als so manch anderer Spiralknetter. Neben Pizzateig kann das in Zusammenarbeit mit der norwegischen Bäckernationalmannschaft entwickelte Gerät auch als Küchenmaschine für Hefe-, Mürbe-, Blätter-, Nudel-, Kuchen- und Brotteig oder als Fleischwolf, Saftpresse und vieles mehr genutzt werden. Die große Edelstahl-Rührschüssel hat 7 Liter Fassungsvermögen. Insgesamt kann sie bis zu 5 Kilogramm Teig verarbeiten. Die Probaker hat 20 Drehzahleinstellungen, wobei jeder Schritt die Drehzahl um 5 Prozent erhöht. Hochwertige Materialien und ein tiefer Schwerpunkt sorgen für einen sicheren Stand auch bei hohen Drehzahlen.



Gefüllt haben wir die Maschine mit unserem **Einfach Pizza**-Standardteig mit 1 Kilogramm Mehl und 600 Gramm Wasser. Beim Kneten haben wir vor allem die Temperatur und die Knetzeit im Auge behalten (siehe Tabelle). Es zeigt sich, dass die Wilfa hier keine Wunderdinge vollbringt. An einem schwülwarmen Tag kam sie deutlich über die 25-Grad-Marke, die ein Teig nach Möglichkeit nicht überschreiten sollte. Bei solchen Bedingungen wäre daher kälteres als das von uns genutzte 16 °C warme Wasser angeraten gewesen. Nach 17 Minuten war der der Teig dennoch perfekt ausgeknetet.

Das ist ziemlich flott. Sie ist also sowohl in Sachen Geschwindigkeit als auch bei der Teigmenge ein echtes Arbeitstier. Wer größere Mengen verarbeiten will, ist mit diesem Gerät gut beraten.

Mit einem Preis von 899,- Euro (ohne Timer) beziehungsweise 999,- Euro (mit Timer) ist die Wilfa ProBaker in der Mittelklasse angesiedelt. Sie überzeugt dabei mit ihrer Vielseitigkeit. Bei der Teigtemperatur hat sie ein paar kleinere Schwächen, das sollte man bei der Verarbeitung im Auge behalten. Dafür kann sie auch größere Mengen bewältigen. Das Gehäuse ächzt zwar ganz schön, aber das sollte einem keine Sorge bereiten. Das Gerät kann das ab. Nicht umsonst gibt der Hersteller 5 Jahre Garantie auf die Maschine und sogar 10 Jahre auf den Motor. ●



Technische Daten

	Wilfa ProBaker
Ausgangstemperatur Wasser	16 °C
Außentemperatur	25,20 °C
Temperatur nach 5 Minuten	23,09 °C
Temperatur nach 10 Minuten	26,23 °C
Temperatur nach 15 Minuten	27,52 °C
Temperatur bei Knetzeitende	28,05 °C
Knetzeit bis Teig fertig	17 Minuten
Lautstärke ohne Teig Stufe 1	52,71 dB
Lautstärke ohne Teig Stufe 3	56,99 dB
Lautstärke bei höchster Stufe	65,55 dB
Lautstärke mit Teig Stufe 3	57,41 dB
Watt	700
Fassungsvermögen	7 l
Maximale Teigmenge	5 kg
Maße (B/T/H)	25 x 42,5 x 36 cm
Gewicht	12,5 kg
Geschwindigkeitsstufen	20
Bedienfeld	Drehregler
Timer	gegen Aufpreis
Abnehmbare Schüssel	Ja
Abnehmbarer Knethaken	Ja
Merkmale	- 20 Drehzahleinstellungen - 10 Jahre Garantie auf den Motor - spezieller Knethaken - im Lieferumfang enthalten unter anderem: Spiralhaken, flexibler Silikon-Rührer, doppelter Schneebesens
Preis	ab 899,- Euro
Internet	de.wilfa.com



Mehl

Mehr als ein Rohstoff

Für Pizzaioli ist Mehl – und hier vor allem Weizenmehl – einer der wichtigsten Rohstoffe. Vielleicht sogar der wichtigste Rohstoff. Aber auch wenn man täglich mit Mehl umgeht, tauchen immer wieder Fragen auf, deren Antworten nicht immer sofort zur Hand sind. Die häufigsten davon werden hier beantwortet.

Woraus besteht Mehl?

Weizenmehl besteht zu 59 bis 72 Prozent aus Kohlenhydraten. Das sind im Wesentlichen Stärke und Schleimstoffe, darunter 2,4 bis 7 Prozent Ballaststoffe. Es enthält 14 bis 15 Prozent Wasser, Proteine machen zwischen 10 und 14 Prozent aus. Die wiederum teilen sich in 80 Prozent Klebereiweiß und 20 Prozent lösliche Eiweiße. 0,9 bis 2,3 Prozent Fett und 0,4 bis 1,7 Prozent Mineralsalze komplettieren den Nährstoffreigen.

Was sind Auszugs- oder Typenmehle?

Typenmehle werden auch Auszugsmehle genannt. Für sie wird nur ein Teil, ein Auszug, des Getreidekorns verwendet. Das lässt sich grob in drei Bestandteile einteilen. Die mehrschichtige Schale enthält Vitamine, Mineralstoffe und Mikroorganismen. Im Inneren des Korns befindet sich der Mehlkörper. Er besteht aus Stärke und bildet die Basis des Mehls. Dritter Bestandteil ist der Keimling. Er enthält wichtige Vitamine und Fette. Nur Vollkornmehl enthält alle diese Bestandteile. In Typenmehlen findet sich vor allem der Mehlkörper. Die Menge der anderen Komponenten lässt sich grob an der Mehlsorte ablesen. Je höher die Type, desto mehr Schalen-Bestandteile sind im Mehl.

Was sagt die Mehltypen aus?

In keinem Land werden Mehle so klar und fein definiert wie in Deutschland. Dabei gibt die Typen eines Mehls an, wie viele Mineralien es enthält. Sie finden sich vor allem in der Schale des Korns. Vereinfacht zeigt die Typen also an, wie viel Schale sich im Mehl befindet. Je höher die Typen, desto mehr Schalenbestandteile. Da die Schale Vitamine, Mineralstoffe und Mikroorganismen enthält, bedeutet eine höhere Typen auch mehr Unterstützung sowie Nährstoffe für die Mikroorganismen im Teig.

Was bedeuten die Typen-Angaben in anderen Ländern?

Auch in Österreich, Italien, Frankreich und der Schweiz werden Mehle nach ihrem Mineralstoffgehalt typisiert. Die Systeme sind etwas größer. In Italien kommt für Pizzamehl in der Regel Typ 00, aber durchaus auch Typ 0 zum Einsatz.

Wie lange kann ich Mehl nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch verwenden?

Der Einzelhandel verlangt von Mehl-Zulieferern eine Mindesthaltbarkeit von 14 Monaten. Aus diesem Grund enthalten Handelsmehle keine Bestandteile, die schnell verderben können. Die fetthaltigen Keimlinge werden zum Beispiel wärmebehandelt oder ganz entfernt, sodass das Mehl nicht ranzig werden kann. Bei richtiger Lagerung – trocken, eher kühl, gern dunkel, möglichst in einem gut verschlossenen Behälter – ist Mehl entsprechend oft weit über das Mindesthaltbarkeitsdatum verwendbar. Wichtigster Indikator für die Einschätzung ist die Nase. Solange das Mehl nicht muffig oder ranzig riecht, kann es bedenkenlos eingesetzt werden. Kauft man Mehl direkt bei einer Mühle, kann die Haltbarkeit kürzer sein. Einige Mühlen, die nur direkt verkaufen, vermahlen den frischen Keimling des Korns mit. Das ist gut für Aroma und Mehlqualität. Weil der Keimling neben Vitaminen aber auch Fett enthält, geht das zulasten der Haltbarkeit, weil das Fett nach etwa sechs bis neun Monaten ranzig wird. Das Mehl riecht dann entsprechend. Von der weiteren Verwendung sollte abgesehen werden.

Wie wird Mehl am besten gelagert?

Größte Gefahr für den heimischen Mehlvorrat sind Schädlinge. Wichtigste Aufgabe der Lagerung ist es daher, den Rohstoff vor ihnen zu schützen. Das tut man durch Lagerung in beinahe luftdicht verschließbaren Behältern. Papier- oder Plastiktüten sind für Schädlinge genauso wenig Hürde wie Schraubgläser oder Dosen. Gut schließende Behälter gibt es zum Beispiel von den Marken Auer oder Lock & Lock. Es kommt vor, dass Schädlinge sich bereits beim Kauf in der Mehlüte befinden. Auch in diesem Fall sind die Behälter nützlich. Der Befall beschränkt sich dann auf den Inhalt der Kiste. Gelagert werden sollten die Behälter nach Möglichkeit trocken, kühl und dunkel. Das verlängert die Haltbarkeit. Profis werden entgegenen, dass Mehl atmen muss. Das ist im Grunde auch nicht falsch, fällt aber bei den eher kleinen Privatmengen kaum ins Gewicht. Der schützende Nutzen übersteigt das kleine Atmungs-Manko.

Warum nimmt Mehl mal mehr, mal weniger Flüssigkeit auf?

Die Flüssigkeitsaufnahme ist einer der größten Stolpersteine. Wasserangaben in einem Rezept passen nicht immer zu den eigenen

Mehlen. Und selbst wenn man ein für sich erprobtes Rezept hat, kann es vorkommen, dass die Hydratation plötzlich nicht mehr passt. Mehl ist ein Naturprodukt. Wieviel Flüssigkeit es binden kann, hängt von einer Vielzahl von Faktoren ab. Warm bindet Mehl weniger Wasser als kühl. Entsprechend verhalten sich dieselben Mehle im Winter anders als im Sommer. Wird es bei hoher Luftfeuchtigkeit gelagert, enthält das Pulver bereits mehr Flüssigkeit und nimmt beim Kneten weniger auf. Und wer in großen Höhen wohnt, weiß, dass man aufgrund des niedrigeren Luftdrucks weniger Flüssigkeit verwenden muss. Aufgrund unterschiedlicher Getreidesorten, Mahlverfahren und Lagerungsbedingungen binden auch Mehle derselben Typen unterschiedlich viel Wasser. Mit jeder neuen Ernte ändern sich die Mehleigenschaften, wenn auch nicht immer in hohem Maße.

Wo kauft man Mehl am besten, wenn man keine Mühle in der Nähe hat?

Viele kleinere Mühlen mit Direktvertrieb bieten ihre Mehle in Onlineshops zum Versand an. Gute italienische Mehle bekommt man in den einschlägigen Pizza-Onlineshops oder in Ballungszentren auch in italienischen Supermärkten. Sammelt man und gibt größere Bestellungen auf, relativiert das die Versandkosten wie auch die Umweltbelastung. In gut sortierten Supermärkten lassen sich hier und da gute Pizzamehle finden.

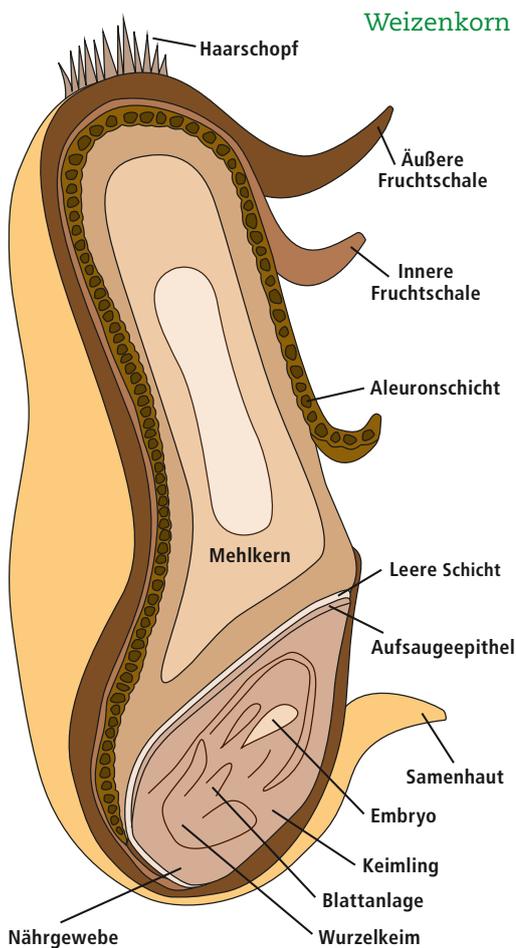
Ist Weizenmehl so ungesund, wie man oft hört?

Nein. Weizen ist nicht umsonst weltweit das populärste Getreide. Er macht Milliarden Menschen satt und hat eine deutlich bessere

Weizenmehl-Typen in Deutschland

Type	Mineralstoffgehalt je 100 g
405	< 0,50 g
550	0,51-0,63 g
812	0,64-0,90 g
1050	0,91-1,20 g
1600	1,21-1,80 g

Ökobilanz als Fleisch. Mit der Zahl der Menschen auf dem Planeten wächst auch der Bedarf an Nahrung. Durch Züchtung hat man den Weizen daher ertragreicher werden lassen und an die jeweiligen klimatischen Bedingungen sowie Bodenbeschaffenheiten angepasst. Züchtung bedeutet dabei die Kreuzung verschiedener Sorten mit dem Ziel, dass sich ihre jeweiligen positiven Eigen-



Typen-Bestimmung

In Deutschland unterliegen Mehltypen der DIN-Norm 10355. Dabei stehen die Zahlen auf der Tüte für den Mineralstoffgehalt des jeweiligen Mehles. Man ermittelt ihn durch Verbrennung. Bei 900 °C wird eine definierte Menge des Mehls in einem Muffelofen erhitzt. Übrig bleiben die nicht brennbaren Bestandteile, hauptsächlich die Mineralien. Angegeben wird der Mineralstoffgehalt in Prozent der Trockenmasse.

schaften durchsetzen und negative ausgleichen. Genmanipulierter Weizen spielt bislang keine Rolle, erst seit 2023 gibt es dazu überhaupt den ersten großflächigen Versuch in Argentinien. Daher sind die beiden oft genutzten Vokabeln „hochgezüchtet“ sowie „genmanipuliert“ irreführend. Den Kern trifft keine der beiden. Weizen enthält wichtige Nähr- und Ballaststoffe und passt hervorragend in einen guten Ernährungsplan.

Warum vertragen Menschen andere Getreide oft besser als Weizen?

Tatsächlich ist es so, dass andere Getreide nicht so populär sind wie Weizen. Daher wurden sie züchterisch weniger stark behandelt, sind teilweise ursprünglicher. Definitiv unverträglich ist Weizen für etwa 10 Prozent der Menschen. Sie leiden entweder an Zöliakie, der stärksten Form der Glutenunverträglichkeit, Weizenallergie oder Weizensensitivität. Die Ursache der Unverträglichkeit ist noch nicht erforscht. Man vermutete zunächst sogenannte FODMAPs, ist davon inzwischen aber abgekommen. Derzeit im Fokus: Amylase-Trypsin-Inhibitoren, kurz ATI. Das sind Proteine, deren Wirkung auf Menschen aktuell untersucht wird. Aus Erfahrung weiß man, dass viele schwer verdauliche Stoffe des Weizens während der Fermentation des Teiges abgebaut werden. Längere Teiggare steigert daher auch für viele Menschen die Verträglichkeit von Weizengebäcken. Wobei die Verträglichkeit nicht mit der Dauer der Gare steigt. Grob kann man sagen, ab acht Stunden spielt die weitere Gare keine signifikante Rolle mehr.

Kann man Weizen 1:1 durch Dinkel ersetzen?

Das ist möglich, allerdings nicht ohne weitere Änderungen am Rezept. Dinkel enthält im Durchschnitt mehr Gluten als Weizen, es ist aber von anderer Qualität. So kann Dinkel in der Regel weniger Wasser binden als Weizen. Wer Weizen durch Dinkel oder ein anderes, verwandtes Getreide ersetzt, sollte also 20 bis 30 Prozent weniger Wasser in den Knetkessel geben und während des Knetens gegebenenfalls noch welches hinzugeben, wenn der Teig zu fest oder trocken wirkt. Beim Kneten wiederum ist Vorsicht geboten. Anders als Weizen kann Dinkel aufgrund seiner Gluten-Eigenschaften schneller überknetet werden. Einer langen Phase (5 bis 10 Minuten) auf langsamer Stufe folgt eine kurze Knetung (1 bis 3 Minuten) bei höherer Geschwindigkeit. Zu guter Letzt bildet Dinkel kein so stabiles Glutengerüst wie Weizen. Die Brote haben deshalb meist weniger Volumen und eine feinere Krume. Auf der Habenseite stehen oft eine etwas bessere Verträglichkeit und Aromen-Vielfalt. Daher lohnt es, sich an das Backen mit den Alternativen heranzutasten.

Was sind backstarke Mehle?

Von backstarken oder auch kleberstarken Mehlen spricht man, wenn sie besonders viel Proteine enthalten. Quelle des Protein-Reichtums ist entweder großzügiger Sonnenschein auf den Feldern oder aber intensive Stickstoff-Düngung. Da Stickstoff das Grundwasser belastet, wurde die Höchstgrenze gesetzlich gesenkt. Das geht zwar nicht zwingend zulasten der Backqualität, aber es senkt die Eiweißmenge. Italienische Mehle sind daher oft proteinstärker und eignen sich entsprechend besser für Pizza. Die Eiweiße binden viel Flüssigkeit und bauen ein stabiles Glutengerüst auf. Teurer sind sie in der Regel, weil sich der Weltmarktpreis bei Weizenmehlen nach dem Proteingehalt richtet. Es



Italienisches Mehl

Type	Max. Mineralgehalt	Max. Proteingehalt	entspricht (in etwa) deutschem Typ
tipo 00	0,55 %	9 %	405
tipo 0	0,65 %	11 %	550
tipo 1	0,80 %	12 %	812
tipo 2	0,95 %	12 %	1050

gibt mehr Eiweiße im Mehl als nur die Gluten-bildenden Glutenin und Gliadin. Sie machen aber mit etwa 80 Prozent den größten Teil aus. Da hilft die Eiweiß-Angabe in der Nährwerttabelle auf der Mehlpackung schon ganz gut. Ab etwa 14 Prozent Eiweißgehalt kann man von kleberstarkem Mehl ausgehen.

Wie kann man bei einem Weizenmehl die Backstärke beurteilen?

Die Backstärke eines Mehls lässt sich am Wasseraufnahmekoeffizient, kurz W-Wert, ablesen. Ermittelt wird er im Chopin-Alveographen. Er gehört aber nicht zu den Standardwerten bei deutschen Mehlen. Selbst den Mühlen ist er nur in Ausnahmefällen bekannt. Bei italienischen Mehlen findet man ihn hingegen meist auf der Packung. Da der W-Wert proportional zum Glutengehalt steigt, hilft aber auch die Eiweiß-Angabe der Nährwerttabelle bei der Einschätzung der Backstärke. Für Pizza haben Mehle in der Regel einen W-Wert ab 280 und gehen hoch bis etwa 390.

Warum enthält Mehl oft Ascorbinsäure?

Mehl braucht für eine bessere Backfähigkeit einen Reifeprozess von rund 14 Tagen. Um aber den Rohstoff zwei Wochen lang reifen zu lassen, braucht es enorm viel Lagerplatz. Das kostet Geld. Wirtschaftlich ist es interessanter, das Mehl nach dem Mahlen schnellstmöglich zu verkaufen. Also wird der Reifeprozess chemisch beschleunigt. Ascorbinsäure sorgt für den Aufbau der Disulfidbrücken binnen Stunden. Entsprechend findet sie sich oft als Inhaltsstoff des Mehls auf der Packung. Die Industrie verniedlicht die Ascorbinsäure gern als Vitamin C. Nur hat das natürlich vorkommende Vitamin C recht wenig mit dem industriell verwendeten zu tun. Größter Produzent im Weltmarkt ist China, wo die Ascorbinsäure mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wird. Dieses Verfahren ist billiger als eine synthetische Herstellung. Bio-Mehlen darf keine Ascorbinsäure zugesetzt werden. In der Branche behilft man sich mit natürlichem Vitamin C aus Früchten wie der Acerolakirsche. ●



- 🔥 Pizzaofen, Holzbackofen, Backhaus
- 🔥 Ofen-Bausätze oder fix und fertig
- 🔥 Befeuerung 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.



Da steckt viel Herzblut von uns drin!

Holzbackofen HABO Gusto

Wir sind uns ziemlich sicher: Das neueste Mitglied der HABO-Familie – der HABO Gusto – wird bei den Besucherinnen und Besuchern im Backdorf und auch bei Ihnen beim Katalogdurchblättern für große Augen, für ein überraschtes „Echt jetzt?“ und vielleicht auch für ein Strahlen über das ganze Gesicht sorgen. Zu Recht finden wir! Denn der HABO Gusto, allein der Name klingt schon so verheißungsvoll, erfüllt alle Wünsche, die Sie in den letzten Jahren immer wieder an uns herangetragen haben.

Sie wünschten sich einen Häussler Holzofen mit allem Drum und Dran, quasi zum direkt einladen und loslegen, ohne langes Blättern im Katalog, ohne lange Überlegungen, welche Füße, welches Ofenrohr

denn nun das richtige Zubehör ist. Ok – wir haben es einfach einfach gemacht. Der HABO Gusto ist ein Komplettpaket, alles passt perfekt zusammen. Also Haken dran, Wunsch erfüllt.

Ganz weit oben auf Ihrer Wunschliste stand auch ein attraktiver Preis, ein Preis, mit dem man sich endlich den schon lang gehegten Traum von einem echten Häussler erfüllen kann. Das ist uns gelungen: gerade einmal 4.690 € kostet das Komplettpaket. Der HABO Gusto ist also auch ein Traumerfüller. Ganz klar: Haken dran.

Mobil soll er sein, hat uns Martina vom Bodensee in den Wunschzettel geschrieben, sie habe da zwei Plätzchen, an denen die Sonne scheint – mal eher zur Mittagszeit, mal eher gegen Abend und dann auch noch mit Seesicht. Und

es wäre doch schön, wenn der Backofen mit der Sonne mitwandern würde. Ja, Martina, das wäre schön und sogar machbar! Mit seinen vier Rädern heißt es für den HABO Gusto: immer der Sonne oder dem Lieblingsplatz nach. Wunsch erfüllt, liebe Martina!

Das Aussehen ist ja auch so ein Thema. Und tatsächlich haben wir neben den inneren Werten sehr viel Aufmerksamkeit auf das Äußere gelegt. Und das hat sich wirklich gelohnt. Allein die designorientierte Dachführung macht unseren HABO Gusto zum echten Hingucker im Garten. ●

Alles drin, alles dran: der neue HABO Gusto hat wirklich alles, was Sie brauchen. Von den Füßen bis zum Ofenrohr. Einfach bestellen, abholen und loslegen.

HABO Gusto Komplettpaket*

Im Lieferumfang enthalten

- HABO Gusto in schwarz
- Häussler-Logo Tür in schwarz/ Edelstahl
- Rauchrohrabzug in schwarz/ Edelstahl
- Dach in schwarz
- mobiles Fahrgestell in schwarz/ Edelstahl
- Ofenbeine
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör

- Aschekrücke
- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

*Ausführung schwarz/ Edelstahl

Kapazität

Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 15
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 12
oder Pizzen ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 3
oder Brote ² 1 kg (bis zu Stück)	ca. 5
oder Hefezöpfe ¹ 450 g (bis zu Stück)	ca. 5
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 5 kg

¹ auf Blech gebacken ² auf dem Stein gebacken ³ in der Bratpfanne

Tipps

Den HABO Gusto gibt es auch nur als Ofenkorpus. So können Sie den Ofen für individuell gestalten und z. B. auf einen Sockel bauen. Der HABO Gusto lässt sich individuell mit verschiedenem Zubehör erweitern: Zum Beispiel mit einem Anbautisch, Gerätehalter an der Seite und praktischem Einlegeboden.

Kontakt

HÄUSSLER Backdorf
D-88499 Heiligkreuztal
Tel. 073 71/93 77-0
www.backdorf.de

Maße

Backfläche B x T	43 x 61 cm
Türöffnung B x H	42,5 x 25/20 cm
Außenmaße B x T x H (mit Rauchrohr)	71 x 145 x 275 cm
Abgasanschluss*	115 cm bei EH 95 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht	397 kg



Komplettpaket € 4.690,-



Komplettpaket € 4.590,-

Viele kennen sicher die aus Silikon gefertigten Aufbewahrungsbehälter von Babadoh. Diese helfen einem dabei, dass bei der Stückgare die Pizzateiglinge in Form bleiben und einfach aus dem Behältnis herauszubekommen sind. Passend zu den Formen gibt es nun eine Pizzastation aus bruch sicherem Plexiglas. Sie hat vier Öffnungen, in die man seine Behälter passgenau hineinstecken kann. Denn nach der Gare eignen sich die Boxen prima als Behälter für Zutaten. Die Pizzastation ist leicht angeschrägt, sodass man besser an den Inhalt der Babadoh-Behälter herankommt. Der Preis für das Set bestehend aus Boxen und Station beträgt 89,99 Euro. pizza1.de

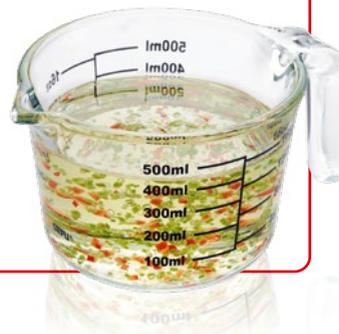


Newts

Neue Koch- und Backutensilien gibt es von gefu. Zum Hand-Kneten von Teigen eignet sich die Edestahlschüssel Premio, die mit 1,5 oder 2,4 Litern Füllvolumen verfügbar ist. Sie verfügt über eine Innenskalierung sowie ergonomische Griffe und ist spülmaschinengeeignet. Der Preis: ab 24,95 Euro. Zum Sieben steht das Sieb

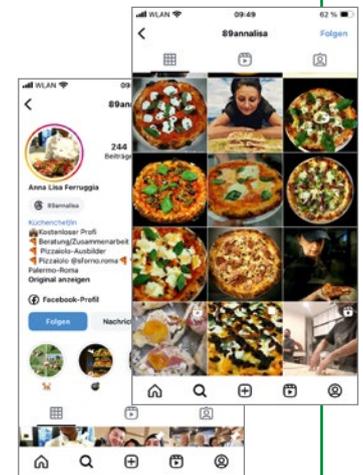


Passo bereit, das mit einer Aufhäng-Öse versehen und in den Durchmessern 16, 20 sowie 24 Zentimetern verfügbar ist. Es hat einen Holzgriff und kostet ab 19,95 Euro. Zum Abmessen diverser Zutaten bietet gefu den Messbecher Dimenso mit einem Fassungsvermögen von 500 oder 1.000 Millilitern an. Er ist hitzebeständig bis 450 Grad Celsius und spülmaschinengeeignet. Erhältlich ist der Messbecher mit Glaskorpus für 14,95 oder 19,95 Euro, je nach Ausführung. gefu.com



Echte italienische Pizza gibt es auf dem Instagram-Kanal [89annalisa](https://www.instagram.com/89annalisa). Dort gibt die Küchenchefin und Pizzaiolo-Ausbilderin Anna Lisa Ferruggia einen Einblick in ihre Arbeit. Ob langgezogene Lingue di pizza, experimentell belegte Pizza Bianca oder andere Variationen – hier kann man sich für die nächste selbstgebackene Pizza Inspiration holen.

 [@89annalisa](https://www.instagram.com/89annalisa)



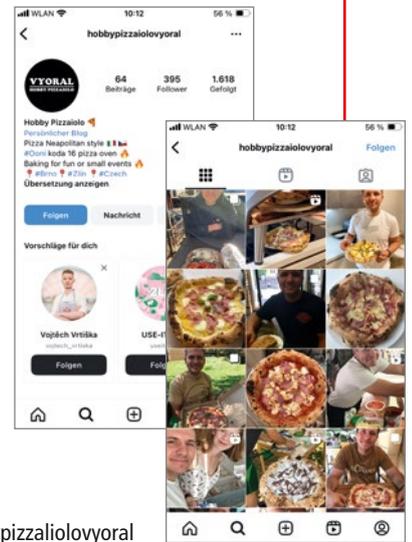
Neues für die Outdoor-Saison gibt es bei Peugeot. Unter anderem präsentiert der Hersteller einen Keramikmörser in den Farben Ecrú sowie Schiefer mit einem Stößel aus Buchenholz. Der Preis: 44,90. Die neue BBQ-Pfeffermühle ist dank Gummiverkleidung und Edelstahlsockel stoßfest und verfügt über eine LED-Beleuchtung, die sich beim Neigen der Mühle um 25 Grad automatisch einschaltet. Der Preis der 30 Zentimeter großen Mühle: 84,90 Euro. peugeot-saveurs.com





Veganes Hack als Pizzatopping? Das könnte einen Versuch wert sein. Eine neue Hackfleisch-Alternative gibt es von Vivera. Das pflanzliche Hack wird auf Basis von Sojaprotein hergestellt. Die Verpackung für 175 Gramm besteht laut Herstellerangaben zu 95 Prozent aus recyceltem Kunststoff. Der Preis: 2,79 Euro. vivera.com

Dass Pizza ein Phänomen von internationalem Ausmaß ist, beweist das Instagram-Profil [hobbypizzaiolovyoral](https://www.instagram.com/hobbypizzaiolovyoral). In dem persönlichen Blog tschechischen Ursprungs begibt sich ein Hobbypizzabäcker unter anderem in den Sommerferien nach Neapel, um einen Kurs über die authentische Pizza Neapolitana zu besuchen. Das Motto: Backen aus Spaß oder für kleine Events. Da schaut man sich doch gerne etwas ab.



[@hobbypizzaiolovyoral](https://www.instagram.com/hobbypizzaiolovyoral)

Bei Waldis Pizza gibt es eine neue Küchenwaage, die zwei Wiegeplattformen (klein & groß) besitzt. Die kleine Fläche dient als Feinwaage für Mengen ab 0,1 Gramm, die größere Fläche wiegt Mengen bis zu 10 Kilogramm. Eine Kunststoffschale für die kleine Plattform ist im Lieferumfang enthalten, damit das Abwiegen von kleinen Mengen sauber und unkompliziert möglich ist. Der Preis: 39,90 Euro. waldispizza.de



Zum 75. Häussler-Jubiläum gibt es die Teigknetmaschine Nova in vier neuen Farben. Das Gerät knetet Teige sanft und arbeitet viel Sauerstoff für gutes Volumen ein. Es bietet sieben Geschwindigkeitsstufen inklusive Timer und einer Touch-Steuerung mit Rezeptspeicher. So kann die Maschine eigenständig die Geschwindigkeit ändern. Die limitierte Serie in den Farbtönen Champagne, Terra, Marrone sowie Highland umfasst 75 Geräte, jedes kostet 1.990,- Euro. backdorf.de

Anzeige



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!

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



Das neue portable Induktionskochfeld von Smeg wurde speziell für anspruchsvolle Hobbyköche und professionelle Caterer entwickelt, die auch außerhalb der klassischen Küche eine Kochmöglichkeit benötigen. Wer zum Beispiel beim Pizzabacken auf der Terrasse noch eine Koch- oder Bratmöglichkeit benötigt, erhält diese mit dieser Platte. Die Temperatur lässt sich per Touchbedienung regeln. Der integrierte Countdown-Timer stellt darüber hinaus sicher, dass nichts länger gart als es soll. Praktisch sind auch die sechs zusätzlichen Automatikprogramme zum Warmhalten, Grillen und Braten. Für sicheres Gelingen kann zudem der als Zubehör verfügbare Kerntemperaturfühler mit Clip für den Pfannenrand sorgen. Ist die optimale Kerntemperatur erreicht, schaltet sich das Gerät ab. Für das Sous-Vide-Kochen oder zum Niedertemperaturgaren hält ein zusätzlicher Timer die gewünschte Gartemperatur über die eingestellte Zeitspanne konstant. Der Preis: 349,- Euro. smeg.de

Die Temperatur lässt sich per Touchbedienung regeln. Der integrierte Countdown-Timer stellt darüber hinaus sicher, dass nichts länger gart als es soll. Praktisch sind auch die sechs zusätzlichen Automatikprogramme zum Warmhalten, Grillen und Braten. Für sicheres Gelingen kann zudem der als Zubehör verfügbare Kerntemperaturfühler mit Clip für den Pfannenrand sorgen. Ist die optimale Kerntemperatur erreicht, schaltet sich das Gerät ab. Für das Sous-Vide-Kochen oder zum Niedertemperaturgaren hält ein zusätzlicher Timer die gewünschte Gartemperatur über die eingestellte Zeitspanne konstant. Der Preis: 349,- Euro. smeg.de



Bei Pearl gibt es eine neue Kalorienwaage mit Nährwertrechner von Rosenstein & Söhne. Damit lassen sich laut Herstellerangaben Zutaten bis

zu 5 Kilogramm aufs Gramm genau abwiegen. Eine dazugehörige App zeigt Kalorien, Nährwerte und mehr an. Die Waage hat einen wiederaufladbaren Akku, ist mit einer Zuwiegefunktion ausgestattet und kostet 19,99 Euro. pearl.de

Wer seine Pizza mit Kräutern verfeinern will, bekommt von Rösle neue Helfer an die Hand. Zum Waschen, Schneiden, Mahlen, Zerkleinern sowie zum Aufbewahren von Basilikum, Petersilie und Co. bietet der Hersteller neben einer Multischleuder, einer Kräuterdusche mit Wiegemesser und einer Frischhaltedose mit 5 Zentimeter Durchmesser auch eine Gewürzmühle mit fünf Mahlgraden an. Der Preis: zwischen 16,95 und 64,95 Euro. roesle.com



Innerhalb seiner Serie Shun präsentiert der Schneidwarenhersteller Kai Scherenmodelle. Darunter eine neue Mehrzweckschere mit Knochenkerben an beiden Klingen, die etwa beim Trennen von Geflügelknochen helfen. Bereits im Sortiment befindet sich die Shun Kräuterschere mit integriertem Stielabzieher sowie großzügig gestalteten Griffen. Die Klingen der Scheren sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt. Der Preis: ab 59,95 Euro. kai-europe.de



Die Zwilling Earth Day Special Edition besteht aus einem sechsteiligen Set aus einem Messerblock sowie fünf Profimessern. Neben zwei Koch-, einem Fleisch- sowie einem Spick- und Garniermesser ist auch ein 20 Zentimeter langes Brotmesser enthalten. Die Schneidegeräte verfügen über eisgehärtete Friodur-Klingen und sind laut Herstellerangaben besonders scharf, robust sowie langlebig. Der Preis für das Set: 459,- Euro. zwilling-shop.com





Zassenhaus hat vier neue Kochmesser im Angebot. Laut Herstellerangaben sind die Klingen der handgefertigten Modelle überaus korrosionsbeständig, während die Griffe aus Pakkaholz bestehen. Die Messer Hunter und Ranger verfügen über schmalere, längliche Klingen mit 19 und 15 Zentimetern, die Varianten Keeper und Farmer haben breitere Schnittflächen mit 12 beziehungsweise 14,5 Zentimetern Länge. Passende Lederscheiden sind inklusive. Der Preis beträgt je 49,99 Euro. zassenhaus.com



Microplane hat eine Auswahl neuer Reiben im Sortiment. Bei der Zester Reibe Premium Classic mit einem Softtouch-Griff in 13 verschiedenen Farben handelt es sich um eine besondere Ausführung eines Klassikers des Herstellers. Die Maße betragen 32,5 x 3,5 x 3 Zentimeter, der Preis 24,95 Euro. Außerdem gibt es eine rotierende Reibe mit photo-geätzter Klinge und den Abmessungen 8,5 x 12,5 x 18,5 Zentimetern. Der Preis: 34,95 Euro. 30,4 x 3,5 x 1,5 Zentimeter misst die Doppelklinge Zester & Grob für 19,95 Euro. microplaneintl.com



Anzeige

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



Trenton Tomato Pie

Ein Hauch von Geschichte in jedem Bissen

Die US-Ostküste ist berühmt für ihre ikonischen Pizzastile, geprägt von italienischen Einwanderern des frühen 20. Jahrhunderts. Eine ihrer Kreationen ist die Trenton Tomato Pie, auch bekannt als New Jersey Tomato Pie. Diese Pizza ist mehr als nur ein Gericht; sie ist eine kulinarische Institution, tief verwurzelt in der Geschichte und Tradition von Trenton, New Jersey. Ihre besondere Zubereitung und ihr unverwechselbarer Geschmack haben ihr einen festen Platz unter den beliebtesten Pizzasorten der USA gesichert. Das Besondere: Die Tomatensoße kommt oben drauf.

Die Geschichte der Trenton Tomato Pie beginnt Anfang des 20. Jahrhunderts in den italienischen Einwanderergemeinden Trentons. Dort backten Familien in ihren Holzöfen hausgemachte Pizzas, die sich von den in New York City populären Varianten unterschieden. Im Gegensatz zu den dickeren Pizzen mit viel Käse und Toppings zeichnet sich die Trenton Tomato Pie durch ihren dünnen, knusprigen Teig, die sparsame Verwendung von Käse und die üppige Tomatensoße aus.

Joe's Tomato Pies: Der Ursprungsort der Trenton Tomato Pie

Einer der Pioniere der Trenton Tomato Pie war Giuseppe „Joe“ Papa, der 1910 die Pizzeria „Joe's Tomato Pies“ eröffnete. Seine Pies, hergestellt mit frischen, lokal angebauten Tomaten und hochwertigem Olivenöl, fanden schnell Anklang bei den Einwohnern Trentons. Joe's gilt bis heute als Geburtsstätte der Trenton Tomato Pie und ist eine Pilgerstätte für Pizza-Liebhaber aus aller Welt. Auch De Lorenzo's Tomato Pies, seit 1947 bestehend, landet regelmäßig auf den vordersten Plätzen etlicher Beurteilungen von Presse und Kundschaft.

Die einzigartige Zubereitung der Trenton Tomato Pie

Was die Trenton Tomato Pie von anderen Pizzas unterscheidet, ist ihre besondere Zubereitungsweise. Im Gegensatz zu den meisten Pizzen, bei denen der Käse auf die Soße gegeben wird, verteilt man bei der Trenton Tomato Pie den Käse zuerst auf dem Teig, gefolgt von der Soße. Diese Reihenfolge sorgt für andere Geschmacksnuancen. Beläge werden sparsam verwendet, ohne viel Schnickschnack. Klassiker sind Meat Balls, Champignons, Zwiebeln, Peperoni, Anchovis, Artischocken, Thunfisch oder Oliven.

Die Trenton Tomato Pie ist mehr als nur eine Pizza – sie ist ein Stück Geschichte und Tradition. In jedem Bissen stecken die Leidenschaft und das Know-how der italienischen Einwanderer, die diese einzigartige kulinarische Spezialität geschaffen haben. Sie zeigt einmal mehr, dass die Pizza es über den Export aus Italien zum Weltruhm gebracht hat. ●

Trenton Tomato Pie

Zutaten für den Teig

6 Pizzen à ca. 32 cm

- 920 g Mehl
- 540 g Wasser
- 25 g Salz
- 20 g Olivenöl
- 4 g Hefe, frisch

Zutaten für den Sugo

- 600 g ganze Tomaten (Dose)
- 3 bis 4 Knoblauchzehen
- 5 g Salz
- 3 g Zucker
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- 1 Prise Chilipulver
- Olivenöl

Zutaten

für 1 Pizza

- 100 g Tomatensugo
- 120 g Mozzarella (gerieben)

Schritt für Schritt

Vorbereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und per Hand oder mit einer Knetmaschine zu einem homogenen Teig kneten. Sechs Ballen formen und gut zugedeckt in einer Ballenbox oder in einzelnen Schüsseln für 6 bis 8 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Schritt für Schritt

1. Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Olivenöl leicht bräunen.
2. Eine Tomate aus der Dose nehmen ...
3. ... und in feine Würfel hacken.
4. Die gehackte Tomate zum Knoblauch in die Pfanne geben und ebenfalls leicht mit anbraten.
5. Salz und Gewürze hinzufügen, ...
6. ... anschließend pürieren ...
7. ... und in die Pfanne zum Knoblauch und der gehackten Tomate geben.
8. Den Zucker hinzugeben und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.
9. Als Käse kommt ein fester Mozzarella zum Einsatz. Den gibt es oft nur im Großhandel, daher kann als Alternative zum Beispiel ein neutraler Butterkäse verwendet werden.





10. Den Käse grob reiben. Bitte keinen bereits geriebenen Käse verwenden, da dieser Trennmittel enthält und zu stark bräunt.
11. Den Teigling auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach drücken.
12. Für eine gleichmäßigere Pizza darf mit Nudelholz gearbeitet werden.
13. Anschließend mit der Hand nachformen ...
14. ... damit die Pizza auch nach echter Handarbeit aussieht.
15. Der Sugo sollte in der Zwischenzeit etwas eingedickt sein.
16. Den Käse gleichmäßig bis zum Rand auf der Pizza verteilen.
17. Etwa 10 Esslöffel Sugo in Klecksen auf der Pizza verteilen ...
18. ... und leicht verwischen.
19. Auf den Pizzaschieber ziehen und ab damit in den Ofen.
20. Ergebnis ist eine dünne, knusprige Pizza mit einem nicht zu hohen Rand. ●



Backzeit Bei 250 bis 270 °C: 6 bis 8 Minuten





Italienische Meat Balls

Meat Balls sind ein klassischer Belag auf einer Trenton Tomato Pie. Macht man sie direkt in Tomatensoße, gibt man diese direkt mit der Soße auf die Pizza. Entweder als Ganzes oder in kleine Teile zerpfückt.

Rinderhack in eine Rührschüssel füllen.

Petersilie und die Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen oder sehr fein hacken. Die Hälfte der Zwiebel und des Knoblauchs für die Soße beiseite stellen. Parmesan fein reiben und mit den anderen Zutaten zum Rinderhack geben. Ei, Salz, italienische Kräuter und Paniermehl ebenfalls hinzufügen und alles gut vermengen.

10 bis 12 Hackbällchen formen, leicht in Mehl wälzen und anschließend in einer großen Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten. Die Bällchen aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

In derselben Pfanne die übrig gelassenen Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig dünsten, dann den restlichen Knoblauch hinzugeben und noch eine Minute mit anbraten. Passierte Tomaten angießen, Salz, Zucker und Oregano hinzugeben.

Die Meatballs hinzugeben und für 15 bis 20 Minuten abgedeckt auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Soße leicht eindickt. ●

Zutaten für die Meat Balls

- 500 g Rinderhack
- 50 g Parmesan
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 3 bis 4 Zehen Knoblauch
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 TL italienische Kräuter, getrocknet
- 50 g Paniermehl
- 2 EL Mehl
- 2 EL Olivenöl

Zutaten für die Tomatensoße

- 800 g Tomaten, passiert
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 2 g Oregano
- 1 EL Olivenöl



Text: Max-Constantin Stecker

Der Tomatenflüsterer

Interview mit Eigenanbau-Spezialist Thomas Seidl

Mit Tomaten kennt sich Thomas Seidl bestens aus. Was als kleines Hobby begann, wurde mit den Jahren zu einer echten Leidenschaft. Aus 20 Tomatensorten für den Eigenanbau wurden 2.500. Im Interview mit Einfach Pizza gibt er einen Einblick in die Vielfalt der gar nicht immer roten Früchte. Er verrät, warum er nichts von Supermarkttomaten hält und findet, dass die berühmte San-Marzano-Sorte überschätzt wird.

Einfach Pizza: Können Sie einmal knapp zusammenfassen, was sich hinter dem „Tomatenflüsterer“ verbirgt?

Ja, na klar. Also, ich baue seit zirka 12 Jahren Tomaten an. Ich habe klein angefangen mit 20 Sorten. Und merkte dann, was für eine tolle Vielfalt dahintersteckt – jede Sorte schmeckt anders. So ist das Projekt schnell gewachsen. Ich bin immer noch begeistert und habe um die 2.500 Sorten vorrätig. Ungefähr 400 davon baue ich jährlich an.

2.500 Sorten sind eine ganze Menge. Wie viele gibt es denn weltweit?

Weit über 30.000. Das ist schwer einzuschätzen, da es ja viele nicht erfasste Familiensorten gibt, die beispielsweise Bauern in Ost- oder Südeuropa anbauen.

Wo liegen denn die Vorteile beim privaten Anbau?

Auf jeden Fall wäre da der Geschmack zu nennen. Im Supermarkt gibt es keine

wirklich guten Sorten zu kaufen und immer sind es die roten. Es gibt doch auch andere Formen und Farben. Und jede Farbe hat ihren eigenen Geschmack. Das Problem bei Supermarkt-Tomaten ist, dass sie nunmal lange halten und den Transport überstehen müssen. Außerdem dürfen sie nicht krankheitsanfällig sein – so bleibt der Geschmack auf der Strecke.

Da kann man beim Eigenanbau also anders priorisieren?

Zuhause ist es ganz anders. Hier entscheidet der Geschmack. Dafür muss man die Tomaten nach der Ernte schnell verbrauchen. Nochmal: Jede Sorte schmeckt anders. Das ist bei Äpfeln und anderen Früchten ja genauso.

Der Geschmack ist natürlich ein starkes Argument. Aber was braucht man für den Anbau? Welche Voraussetzungen sollten erfüllt sein?

Tomaten stammen ja aus den eher südlichen Ländern, kommen aus trockenen Regionen. Das heißt, dass sie am besten einen vollsonnigen Standort mit viel Licht bekommen

sollten. Außerdem ist neben guter Erde mit vielen Nährstoffen wichtig, dass sie nicht zu viel Regen abbekommen. Man muss aber keine zu große Angst haben. Wenn es nicht gerade einen dreiwöchigen Dauerregen gibt, halten die Pflanzen auch etwas aus.

Dann ist der Freilandanbau also weitgehend möglich?

Ich baue fast alle Sorten im Freiland an. Wenn es mal feucht wird, ist es gut, wenn die Pflanzen schnell trocknen. Da hilft ein windiger Standort, der zudem gut für die Bestäubung ist. Da sind keine Insekten nötig. Bei manchen Sorten, am ehesten Fleischtomaten, platzen die Früchte bei Regen auf. Die mögen es auch ein bisschen wärmer, brauchen außerdem länger für die Reife. Hier ist ein geschützter Anbau durchaus sinnvoll, in der Regel funktioniert es aber draußen.

Die Unterschiede zwischen den Sorten liegen in Form, Farbe und Geschmack. Wie sieht es mit dem Verwendungszweck aus?

Wenn man im Supermarkt schaut, werden kleine Sorten gerne als Naschtomaten

Tomaten sind rot und rund. Quatsch. Die Sortenvielfalt ist beeindruckend. Farben und Formen en masse



deklariert und große werden zum Einkochen empfohlen. Das stimmt so aber nicht. Ich habe viele Fleischtomaten, die süßer als Snacktomaten sind. Außerdem sind manche große Sorten zu saftig zum Einkochen. Da braucht es eher ein trockenes Fruchtfleisch.

Als klassische Einkochtomaten gilt ja die Sorte San Marzano.

Genau. Meiner Meinung nach ist diese weit überschätzt. Sie ist recht anfällig und wächst bei uns eigentlich nicht so gut, weil sie einen warmen und guten Standort braucht. Es gibt durchaus bessere Sorten, die sich hier besser eignen.

Zum Beispiel?

Unsere allerliebste Sorte für Pasta und Co. ist Mom's Paste. Ihr voller Name lautet Grandma Mary's Paste und sie wurde offenbar von italienischen Einwanderern in die USA beziehungsweise Kanada gebracht und dort weiter verbreitet. Sie hat längliche Früchte, wächst aber niedrigbleibend bis etwa 1 Meter Höhe. Längliche Sorten mit weniger Saft sind generell gut für Soßen. Es gibt davon auch welche, die man gut roh essen kann. Anders als die San-Marzano-Tomate, die roh nach gar nichts schmeckt.

Trotzdem zählt sie zu den bekanntesten Sorten und wird immer wieder erwähnt, wenn es etwa um den Pizzabelag geht.

Mein Eindruck ist, dass man nur den Namen kauft. Da wird auch etwas hineininterpretiert, was die Tomate gar nicht ist. Man denkt vielleicht: „Oh, das ist eine bekannte Sorte, die muss einfach gut sein, egal wie sie schmeckt.“ Eine andere Alternative ist die alte DDR-Züchtung Alter Kommunist. Auch ein San-Marzano-Typ, aber sie hat mehr Aroma, auch wenn sie roh gegessen wird.

Haben Sie denn allgemein eine Lieblingssorte?

Ich baue ja so viele Sorten an, da gibt es zu viele. Es gibt so Favoriten, aber – 80 bis 90 Prozent der Sorten, die ich bisher angebaut habe, würde ich bedenkenlos weiterempfehlen.

Sie bieten diese zumeist auch in ihrem Online-Shop an. Was gehört noch zum Angebot vom Tomatenflüsterer?

Ich betreibe auch einen Youtube-Kanal. In den Videos stelle ich zum Beispiel die Tomatensorten vor und erzähle ihre Geschichte. Wer hat sie gezüchtet? Wo ist sie gewachsen? Woher stammt der Name? Es ist kein Kaufargument, einfach zu sagen, dass die Tomate rund und rot ist und gut schmeckt. Die Leute wollen

Mom's Paste steht abgekürzt für Grandma Mary's Paste und ist Thomas Seidls Lieblingssorte, wenn es um Sugo geht



wissen, was dahintersteckt. Außerdem gibt es Videos zur Anzucht im Frühjahr oder gelegentliche Kochvideos, etwa zu einem Sugo auf Basis von Mom's Paste.

Sie sprechen die Geschichte der Sorten und ihre Herkunft an. Gibt es klassische deutsche Sorten?

Viele bekannte Züchtungen stammen aus der DDR. Matina, Frühe Liebe – das sind alles klassisch-rote Tomaten, typische, mittelgroße Salattomaten.

Gehen wir einmal einen Schritt weiter. Wenn es um die Verarbeitung geht, gibt es ja hier und da den Hinweis, man solle die Kerne vor dem Pürieren entfernen, weil das Ergebnis sonst bitter werden könnte. Ist da etwas dran?

Also ich habe die noch nie rausgenommen. Die haben ja keinen Eigengeschmack. Wir verkochen ziemlich viel, vielleicht 150 Kilogramm pro Jahr. Bei der Menge haben wir uns irgendwann eine Tomatenpresse von Reber zugelegt, die wie ein großer Fleischwolf funktioniert. Die Fruchtmasse wird durch ein Sieb gedrückt, Kerne und Hautreste bleiben zurück. Aber die Kerne sind mir eigentlich egal. Nur die Haut zwischen den Zähnen mag ich nicht (lacht). Die Reste kann man dann auch trocknen und für Tomatensalz oder ähnliches weiterverwenden.

Da sprechen sie noch ein anderes spannendes Thema an. Beim eigenen Anbau im großen Stil haben Sie ja sicher auch mal Überschuss.

Ja, wir ernten mehr als wir selbst verwenden können. Im Schnitt sind es 500 bis 600 Kilogramm jährlich, in einem guten Jahr werden es auch mal 700 bis 800 Kilogramm. 2 Kilogramm pro Staude sind üblich, bei einigen Sorten sind es aber auch mal 15 Kilogramm. Viele Tomaten müssen wir auch aufschneiden, um die Samen zu gewinnen. Dann sind sie natürlich nicht mehr lange haltbar und wir müssen sie umgehend verarbeiten.

Und der Plan für die Zukunft ist, noch weitere Sorten zu sammeln?

Jedes Jahr baue ich neue Sorten an, probiere etwas Neues aus. Aus meiner bestehenden Sammlung habe ich längst nicht alle angebaut, was gewissermaßen mein Ziel ist. Aber das ist schwierig, weil meine Sammlung



Schnitt der DDR-Sorte Alter Kommunist, die laut Seidl aromatischer als die klassische San-Marzano-Tomate ist

darüber hinaus jedes Jahr wächst. Schließlich bin ich mit vielen Tomatenfreunden und -züchtern vernetzt. Bei der Sortenwahl schaue ich, was ich gerne mag, möchte aber auch solche mit gesichertem Namen sowie einer Geschichte haben.

Wirklich ein ambitioniertes Ziel, bei so vielen Sorten.

Ich setze mich außerdem für den Sortenerhalt ein. In der EU gibt es Bestrebungen, dass der Anbau eingeschränkt wird. Man möchte, dass nur Standardsorten angebaut werden, deren Hybridsaatgut man nicht jederzeit selbst vermehren kann. Saatgutunternehmen spielt es in die Karten, wenn man das Saatgut Jahr um Jahr wieder kaufen muss. Das ist auch eine Marketingsache. Die meisten Sorten hat die EU auch noch gar nicht zugelassen. Um sie offiziell zu verkaufen, bräuchte man eine Zulassung, die viel Geld kostet. Solange nicht geregelt ist, dass man auch alte Sorten verkaufen kann, muss man ein wenig tricksen.

Auf welche Weise?

Deklariert man die Produkte als Zierpflanzensaatgut, ist der Verkauf erlaubt. ●

Kontakt

Der Tomatenflüsterer
Telefon: 00 43 67/05 56 36 36

✉ office@tomatenfluesterer.at

🌐 tomatenfluesterer.at

📺 /@tomatenfluesterer

Piccolo Rotante und Raptor 2 im Test

Klein gegen groß

Witts Piccolo Rotante gegen Glowens Raptor 2. Ein ungleiches Duell. Diese brandneu erschienen Öfen kämpfen in komplett unterschiedlichen Klassen. Andere Gewichtsklasse, andere Größenklasse, andere Preisklasse. Und dennoch lohnt es sich, die beiden einmal gegeneinander antreten zu lassen. Denn das bringt vielleicht den einen oder anderen der Antwort auf die immer wieder gestellte Frage näher, welcher Ofen es am Ende sein soll.



 GLOWEN
Raptor 2

Videos zu diesen und
weiteren Öfen gibt's
auf dem YouTube-Kanal
von Einfach Pizza

 /@1fachpizza





Piccolo Rotante

Gucken wir zunächst auf den Piccolo Rotante. Ein Ofen der Kompaktklasse mit rotierendem Stein. Dieser hat einen Durchmesser von 34 cm und ist damit für Pizzen bis maximal 32 cm geeignet. Angetrieben wird er mittels 4 AA-Batterien. Der Piccolo wirkt sehr wertig, die Verarbeitung macht einen hervorragenden Eindruck. Der C-förmige Brenner wird per Elektrozünder gestartet, was auf Anhieb prima funktioniert. Der Hersteller verspricht, dass der Ofen seine Temperatur in 15 Minuten erreicht hat. Und dieses Versprechen wird gehalten. Nach 10 Minuten messen wir bereits 393 °C auf der Mitte der Steinoberfläche, nach 15 Minuten sind es dann 460 °C. Die Messungen fanden an einem warmen, windstillen Sommertag statt, sodass es unter anderen Bedingungen vielleicht auch mal länger dauert. Da wir den Stein aber wirklich gut durchgeheizt haben wollen, geben wir ihm sowieso lieber noch ein paar Minuten mehr.

Ob man gerne mit einem rotierenden Stein arbeiten möchte, ist eine Glaubensfrage. Für wen das Arbeiten mit einem Turningpeel nicht zwingend zum Pizzabacken dazu gehört, der wird beim Backen mit diesem Ofen seine Freude haben. Die Erleichterungen, die ein rotierender

Piccolo Rotante

Hersteller:	Witt
Gewicht:	19 kg
Maße (L x B x H):	57,6 x 48 x 35,8 cm
Backfläche:	34 cm
Betriebsart:	Gas
Preis:	569,- Euro
Internet:	wittpizza.com

positiv:

- + dicker Stein
- + hochwertige Verarbeitung
- + kräftiger Brenner
- + hervorragende Zündung
- + kurze Aufheizphase
- + hochwertige, einklappbare Standbeine
- + transportabel

negativ:

- nicht immer einfache Temperaturregulierung
- relativ hoher Preis

Raptor 2

Hersteller:	Glown
Gewicht:	34 kg
Maße (L x B x H):	80 x 64,5 x 43 cm
Backfläche:	60 x 50 cm
Betriebsart:	Gas
Preis:	derzeit 799,- Euro (mit Gasbrenner)
Internet:	glownoven.com

positiv:

- + sehr kraftvoller, seitlicher Brenner
- + kurze Aufheizphase
- + sehr große Backfläche
- + dicke Schamottsteine

negativ:

- empfindliche Beschichtung
- hohes Gewicht
- hakelige Piezozündung

Stein mit sich bringt, sind hingegen minimal. Man muss die Pizza dennoch im Auge behalten. Gut 25 Sekunden dauert die Ofenrunde. Nach zwei Umdrehungen ist eine neapolitanische Pizza dann auch fertig und muss schnellstens aus der Backkammer befreit werden. Ohne Übung ist das mitunter stressiger als selbst mit dem Turningpeel zu arbeiten. Aber das ist natürlich Übungs- und Gewohnheitssache. Seine Aufgabe erledigt der Piccolo Rotante auf jeden Fall sehr gut. Die Backergebnisse können sich mehr als nur sehen lassen, mit dem Ofen kann man wunderbare Pizzen backen.

Raptor 2

Der Glown Raptor 2 ist das Gegenteil von kompakt und mobil. In Sachen Verarbeitung wirkt er zudem auch nicht so edel wie der Witt-Ofen. Er hat aber nicht nur ausladende Außenmaße und mit 34 kg auch ein stattliches Gewicht, auch die Backfläche ist beachtlich. Eine große Pizza von 40 cm Durchmesser findet locker Platz. Aber auch 2 Pizzen mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm passen hintereinander hinein. Dann wird's aber auch schon ein bisschen eng und man sollte den Booster – eine Metallschiene, die dem Ofen beiliegt und in die Öffnung gehängt wird, um diese etwas zu verkleinern – für eine bessere Erreichbarkeit der hinteren Pizza entfernen.

Das gleichzeitige Backen zweier Pizzen erfordert natürlich etwas Geschick und somit Übung sowie ein planvolles Arbeiten inklusive gutem Zeitmanagement. Gestartet wird der Ofen mittels Piezozündung. Das gelingt nicht immer auf Anhieb. Nach 10 Minuten messen wir bereits 380 °C auf der Mitte der Steinoberfläche, nach 15 Minuten sind es dann 497 °C. Auch hier hält der Hersteller sein Versprechen einer kurzen Aufheizphase von nur 15 Minuten – sofern man den Booster eingehängt hat. Da die in einem deutschen Tonwerk gefertigten Schamottsteine – die in diesem Fall einem Biscotto sehr ähnlich sind – mit 20 mm ordentlich dick sind, geben wir dem Ofen auch hier ein paar Minuten mehr, damit sie ordentlich durchgeheizt sind.

Der kräftige, seitliche Brenner hat also ordentlich Leistung. 13 kW sind schon eine Hausnummer, schrauben aber auch den Gasverbrauch in die Höhe. Zudem erzeugt er ein sehr schönes Flammenbild einer seitlich überrollenden Flamme, so wie man sie bei einem richtigen Steinofen findet. Entsprechend Spaß macht das Backen in diesem Ofen. Man benötigt kaum Eingewöhnungszeit. Durch den großen Backraum hat man einen guten Blick auf die Pizza, sieht sehr schön, wie sie bräunt und wann sie gedreht werden muss. Für das Drehen hat man dann zudem richtig viel Platz, was das Arbeiten mit diesem Ofen sehr angenehm macht. Die Backergebnisse sind dementsprechend wirklich ganz hervorragend.

Fazit

Der Piccolo Rotante ist der perfekte Ofen für alle, die einen qualitativ hochwertigen, mobilen, platzsparenden Ofen suchen und denen das Drehen der Pizza mittels Turningpeel nicht so wichtig ist. Der Raptor 2 ist etwas für Pizza-Enthusiasten, die über den nötigen Platz verfügen, um einen Ofen dauerhaft aufzustellen, die authentisch neapolitanisch backen wollen, die auch mal große Pizzen lieben oder das Backen zweier Pizzen gleichzeitig probieren möchten. ●

Info

Für unseren Vergleich kamen die exakt gleichen Zutaten zum Einsatz. Der Teig nach unserem Standard-Rezept für „24 bis 48 Stunden“ (Seite 60) mit 60 % Hydratation und dem Mehl „Andante“ der Biomühle Eiling. Für das Sugo haben wir San Marzano-Tomaten aus der Dose von Solania (erhältlich über delicret.de) verwendet. Außerdem Fior di Latte von der Latteria Sorrentina (erhältlich bei pizza1.de), frisches Basilikum und etwas Olivenöl für das Finish.



Im Piccolo Rotante gebacken

Trotz fehlender Handarbeit am Ofen bekommt man im Ergebnis eine authentische, neapolitanische Pizza. Ein fluffiger Rand mit einer sehr schönen Porung und den typisch dunklen Flecken. Dem einen oder anderen mag sie etwas zu braun geworden sein, das lässt sich aber über den Brenner regulieren. Zur Mitte hin ist die Pizza saftig, ohne durchgeweicht zu sein. Sie neigt sich, wie es sich für eine Napoletana gehört, beim Hochnehmen nach unten. Der Käse ist in seiner Struktur weiterhin gut erkennbar und auch nicht braun geworden. Zwei Umdrehungen hat diese Pizza im Ofen auf dem Stein gelegen und war damit in knapp 60 Sekunden fertig.





Im Raptor 2 gebacken

Das Backergebnis beim Raptor ist keine wirkliche Überraschung. Es liegt allein an der Kunst der Pizzaioli, welches Ergebnis am Ende herauskommt. Unsere Testpizza ist wunderbar aufgegangen, der Rand ist knusprig, hat eine gute Porung und ebenso eine schöne, gleichmäßige Bräunung mit ein paar wunderbar verteilten dunklen Flecken. So, wie wir es haben wollten. Auch der Käse ist nicht zu stark gebräunt und in seiner Struktur noch gut erkennbar. Die Pizza war gut 60 Sekunden bei einer Steintemperatur von 465 °C im Ofen und wurde nach etwa 15 Sekunden erstmals und danach noch mehrfach gedreht.





Leckerbissen aus Kampanien

Panuzzo

Der Panuzzo ist mehr als ein einfaches Sandwich und er ist mehr als eine Resteverwertung für übrig gebliebenen Pizzateig. Er ist eine kulinarische Ikone Kampaniens, die Tradition und Innovation auf einzigartige Weise vereint. Seine Geschichte ist eng mit der Kreativität und dem Einfallsreichtum der neapolitanischen Küche verbunden.

Folgendes besagt die immer wieder zitierte Legende: Die Ursprünge des Panuzzo lassen sich in die 1980er-Jahre nach Gagnano, einer Stadt in der Nähe von Neapel, zurückverfolgen. Angeblich ist es eine Erfindung des Pizzabäckers Giuseppe Mascolo, der eines Abends, als er das Abendessen für seine Kinder zubereitete, aus demselben Pizzateig ein langes, schmales Sandwich mit Mozzarella und Speck kreierte. Eines von ihnen, die dreizehnjährige Pasqualina, schlug den Namen Panuzzo vor. Wir sollten davon ausgehen, dass diese im Internet immer wieder rezitierte und auch bei Wikipedia aufgeführte Geschichte auf das Marketing-Geschick Mascolos zurückzuführen ist. Dass er der erste gewesen sein soll, der aus einem übriggebliebenen Pizzaballen etwas Sandwich-artiges hergestellt hat, dürfte doch eher in das Reich der Märchen fallen. Höchstens den Namen mag man ihm zugestehen, aber auch das ist nicht gesichert.

Vom einfachen Sandwich zum Star der italienischen Küche

Wie auch immer, der Panuzzo wurde ein beliebtes Gericht, das vor allem bei den Arbeitern der Region gut ankam. Doch schnell erkannte man sein Potenzial und seine Einzigartigkeit. Die knusprige Hülle aus Pizzateig, die im Gegensatz zu einem gewöhnli-

chen Sandwich dicker und weicher war, bot die perfekte Grundlage für eine Vielzahl von frischen und schmackhaften Zutaten.

Der Erfolg des Panuzzo liegt einerseits in seiner Einfachheit, andererseits in der Verwendung hochwertiger Zutaten, angefangen bei der Verwendung eines klassischen neapolitanischen Pizzateigs. Gefüllt wird der Panuzzo mit Wurst, Käse, gebratenem Gemüse und frischen Kräutern.

Variationen und Verbreitung

Heute gibt es unzählige Variationen des Panuzzo, die die Kreativität der Köche widerspiegeln. Von traditionellen Kombinationen wie „Wurst und Brokkoli“ bis hin zu ausgefallenen Gourmet-Kreationen mit Meeresfrüchten oder Pilzen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Der Panuzzo hat sich weit über seine kampanische Heimat hinaus verbreitet und ist heute in ganz Italien verbreitet.

Der Panuzzo ist mehr als nur ein leckeres Sandwich. Er ist ein Symbol für die kampanische Lebensart, die von Geselligkeit, Genuss und der Liebe zu gutem Essen geprägt ist. In vielen Teilen Italiens ist es Tradition, Panuzzo mit Freunden und Familie zu teilen und dabei ein Glas Wein zu genießen. ●



Panuozzo

Schritt für Schritt

Vorbereitung

Für Panuozzo wird klassischer neapolitanischer Pizzateig verwendet. Entweder hat man noch Reste von der letzten Pizza-Session oder man setzt welchen dafür an. Dafür kann der **Einfach Pizza-Standard-Teig** auf Seite 60 verwendet werden. Aber auch jeder andere Pizzateig kann für ein Panuozzo Verwendung finden. Je nach Teig unterscheidet sich dann die Krume des Sandwiches und er wird nicht ganz so luftig. Letzteres gilt auch, wenn man keinen Pizzaofen hat und im Haushaltsbackofen backt.

Schritt für Schritt

1. Den Teigballen mit der Hand flach drücken.
2. Je nach Vorliebe kann man ihn rund lassen ...
3. ... oder ein wenig in die Länge ziehen.
4. Die Oberseite mit etwas, nicht zu viel, Öl beträufeln ...
5. ... und einreiben. In den heißen Ofen geben und backen, bis die ersten braunen Punkte zu sehen sind ...
6. ... und der Panuozzo schön aufgegangen ist.
7. Kurz abkühlen lassen und aufschneiden.
8. Es sollte eine luftige Krume entstanden sein.
9. Nun mit den Zutaten belegen.
10. Es darf gerne deftig und üppig sein.
11. Den Panuozzo wieder zuklappen, ...
12. ... erneut in den Ofen schieben und kurz nachbacken.
13. In der Mitte durchschneiden und noch warm genießen. ●



Backzeit

Ohne Füllung:

Bei 250 bis 270 °C: 3 bis 4 Minuten

Bei 430 bis 450 °C: 1,5 bis 2 Minuten

Mit Füllung:

Bei 250 bis 270 °C: 2 bis 3 Minuten

Bei 360 bis 380 °C: 1 bis 2 Minuten



Bruschetta- Burrata

Die Kombination aus Tomate und Käse ist natürlich ein Klassiker. Sommerliche Frische kommt auf, wenn man Burrata Stracciatella nimmt. Es unterscheidet sich vom Burrata einfach durch das Fehlen einer Außenhülle. Für selbstgemachte Bruschetta-Tomaten ist natürlich jetzt die beste Zeit, da es überall frische und sehr reife, fruchtige Tomaten gibt. Außerhalb der Tomatenzeit kann man auf hochwertiges aus dem Glas setzen, zum Beispiel auf Bruschetta al Basilico „dalla mamma“ von Giolea.

Die Tomaten waschen und in Viertel oder Achtel schneiden.

Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Chili (falls verwendet) in einer Schüssel vermischen. Die Tomaten, das Basilikum, Olivenöl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermengen.

Die Mischung in ein sauberes Glas füllen und fest verschließen.

Vor der Verwendung mindestens 24 Stunden ziehen lassen. ●

Zutaten Bruschetta-Tomaten

- 1 kg reife Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 rote Chilischote, fein gehackt (optional)
- 1 Bund frisches Basilikum, gehackt
- 100 ml Olivenöl
- 50 ml Weißweinessig
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer

Zutaten

pro Panuozzo

- 5 bis 6 Esslöffel Bruschetta-Tomaten
- 2 EL Burrata Stracciatella
- 5 bis 6 Blätter Basilikum

Tomate- Mozzarella- Creme

Man kann ein Panuozzo natürlich ganz einfach mit Tomate, Mozzarella, Basilikum und etwas Olivenöl füllen. Für einen etwas intensiveren Geschmackskick sorgt die Mozzarella-Creme. Die cremige Mischung aus Mozzarella, Frischkäse und weiteren Zutaten überzeugt mit ihrem frischen und leicht säuerlichen Geschmack.

Zutaten Mozzarella-Creme

- 250 g Mozzarella
- 250 g Frischkäse
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten

pro Panuozzo

- 6 bis 8 Scheiben reife Tomaten
- 6 bis 8 Scheiben Mozzarella
- 4 EL Mozzarella-Creme
- 5 bis 6 Blätter Basilikum
- 1 EL Olivenöl

Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Stücke zerreißen.

Den Frischkäse, den Knoblauch, das Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und cremig pürieren.

Den Mozzarella hinzufügen und so lange weiter pürieren, bis eine homogene Masse entsteht.

Die Mozzarella-Creme nach Geschmack abschmecken und im Kühlschrank lagern. ●







Pistazie-Mortadella

Mortadella und Pistazien gehören einfach zusammen. Gerne in der Kombination aus Pistazienpesto und großen, dünnen Scheiben der klassischen, italienischen Wurst. Für noch mehr Wumms auf den Geschmacksknospen sorgt hier die Mortadella-Creme. Auch hier sind schon Pistazien dabei, halten sich aber dezent im Hintergrund.

Zutaten Mortadella-Creme

- 200 g Mortadella am Stück
- 20 g Senf, mittelscharf
- 20 g Pistazienkerne, geröstet
- 1/2 Bio-Zitrone
- 250 g Frischkäse, Vollfettstufe
- Salz
- Weißer Pfeffer

Zutaten

pro Panuozzo

- 5 bis 6 große Scheiben Mortadella
- 3 bis 4 EL Pistaziencreme
- 3 bis 4 EL Mortadella-Creme

Mortadella in Würfel schneiden.

Pistazienkerne grob zerkleinern.

Die Schale der Zitrone abreiben.

Die Mortadella mit Senf und Gewürzen im Mixer zu einer mittelgroben Paste verarbeiten.

Frischkäse und Zitronenschale unterrühren und nochmals abschmecken.

Pistazien unterrühren, in ein Glas füllen und kühl lagern. ●

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 Pizzateig
- 600-650 g Wasser (kalt)
- 2 g Frischhefe (1 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 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

Backzeiten und Temperatur richten sich nach der gewünschten Pizza-Variante. Im normalen Haushaltsbackofen gilt fast immer volle Power, also in der Regel 250 bis 275 °C.

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 01. November 2024.

Digital-Ausgabe erhältlich
ab 18. Oktober 2024

Darum geht es unter anderem:



Hype um's Warum Detroit-Pizza im Trend liegt
Quadrat



Lahmacun Türkische Pizza
Schritt für Schritt erklärt

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-Constantin Stecker

AUTOR/INNEN

Stefan Kugler

FOTOS

Sanja Paponja Photography,
stock.adobe.com – exclusive-design, FomaA,
gguu, Игорь Соколов, magdal3na,
Надія Коваль, Sunny Forest, tech_studio

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
E-Mail: service@wm-medien.de

DRUCK

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

Druck 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 Buchhandelsbuchhandel. 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.



Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

www.speisekammer-magazin.de

040 / 42 91 77-110



**Weil das Leben
zu kurz ist
für schlechte Pizza.**

Dein Onlineshop für alles rund um die perfekte Pizza.