

Einfach
Pizza

Einfach **Pizza**

Im Test

**3 Elektro-Öfen für
die Indoorsaison**

LAHMACUN

So gut ist
türkische Pizza

**EINFACH,
ABER GENIAL**

Pizza mit
Fake-Kaviar

WEISSES GOLD

Alles Wissenswerte
über Mozzarella

*Trend im
Viereck*

Detroit-Style-Pizza



Ausgabe 04/2024

6,90 EUR

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

Sieht kompliziert aus, ist es aber nicht



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

Raffiniert einfach

Die neapolitanische Pizza hat in Deutschland längst ihren festen Platz. Doch neue Varianten erobern zunehmend die Herzen der Genießer. Während Lahmacun, die sogenannte türkische Pizza, längst zur festen Größe in der Imbiss-Gastronomie zählt, bahnt sich die Detroit-Style-Pizza gerade ihren Weg in die Herzen der hiesigen kulinarischen Szene.

Die Detroit-Pizza hat ihren Ursprung in den USA und gilt dort als ikonischer Vertreter der regionalen Küche. In Deutschland hat diese robuste und gleichzeitig raffinierte Art der Pizza nun ebenfalls immer mehr Fuß gefasst und erfreut sich größerer Beliebtheit. Food-Blogger und Social-Media-Influencer loben sie als „den neuen Pizzatrend“, der das Beste aus Komfort, Raffinesse und Geschmack vereint. Für Fans von herzhaften, üppigen und knusprigen Pizzen ist die Detroit-Pizza ein echtes Highlight, das die klassische italienische Pizza in Sachen Originalität und Kreativität durchaus herausfordert.

Neben dem amerikanischen Trend gibt es aber auch eine weitere „Pizza“, die aus dem deutschen kulinarischen Angebot kaum noch wegzudenken ist: Lahmacun. Oft als türkische Pizza bezeichnet, hat Lahmacun längst den Sprung vom authentischen Gericht der türkischen Community hin zu einem


festen Bestandteil der deutschen Esskultur geschafft. Gerade als Snack oder leichtes Mittagessen hat sich Lahmacun zu einer beliebten Alternative zur klassischen Pizza entwickelt. In Zeiten, in denen gesunde Ernährung und frische Zutaten immer wichtiger werden, punktet Lahmacun mit seinen frischen Belägen.

Sowohl Detroit-Pizza als auch Lahmacun zeigen, wie vielfältig und innovativ die moderne Pizzakultur ist. Während Detroit-Pizza für die amerikanische Liebe zu üppigem Komfortfood steht, spiegelt Lahmacun die Leichtigkeit und Frische der türkischen Küche wider. Beide Gerichte haben sich ihren festen Platz in Deutschlands kulinarischer Landschaft erobert und bieten nicht nur Pizza-Liebhabern eine spannende und leckere Abwechslung.


Herzlichst, Euer

Christoph Bremer

Christoph Bremer, Chefredakteur

 @1fachpizza

 /@1fachpizza

 /1fachpizza



48

Mit falschem Kaviar sorgt man für optische Highlights auf einer Pizza. Ein echtes Ausrufezeichen. Die feinen Perlen kann man mittels Kaltölsphärisifikation selbst herstellen. Was zunächst nach einem aufwendigen und komplizierten Verfahren klingt, ist genau das Gegenteil. Die Herstellung des Fake-Kaviar ist einfacher als man denkt und auch die Zutaten sind gar nicht mal so spektakulär. Anders das Ergebnis, denn die Perlen veredeln eine Pizza nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich.

Inhalt

Heißes Rechteck: Detroit-Style-Pizza	06
Detroit-Style Schritt für Schritt	08
Rezept: Detroit Carbonara	12
Rezept: Detroit-Apfel	14
Gasofen im Test: Pizza Pronto von Tefal	16
Weißes Gold: Mozzarella, Fior di latte & Co.	20
Käse-Experte: Sommelier Markus Bornholdt im Interview	24
Pizza-News	26
Türkische Pizza: Lahmacun	30
Rezept: Klassische Lahmacun	32
Rezept: Dinkel-Lahmacun mit Sauerteig	34
Indoor-Öfen im Test	36
Severin Serico	36
CASO PizzaChef	38
Sage Pizzaiolo	40
Im Interview: Marco Sinato über sein neues Mehl	42
Perlenkunst: Fake-Kaviar selber machen	48
Rezept: Basilikum-Perlen	50
Rezept: Ingwer-Perlen	51
Rezept: Balsamico-Perlen	52
Rezept: Sriracha-Perlen	53
Rezept: Ingwer-Erdnuss-Pizza	54
Rezept: Rauch-Sriracha-Pizza	56
Rezept: Balsam-Pastrami-Pizza	58
Standards	
Editorial	03
Einfach Pizza-Shop	46
Einfach Pizza-Standard-Teige	60
Vorschau/Impressum	62

Heißes Rechteck

Detroit-Style-Pizza

Die amerikanische Pizza-Landschaft ist reich an regionalen Variationen, von der klassischen New Yorker Pizza bis zur Deep-Dish aus Chicago. Doch eine der interessantesten und einzigartigsten Pizzastile stammt aus einer Stadt, die für ihre industrielle Vergangenheit und Musikgeschichte bekannt ist: Detroit. Die Detroit-Style-Pizza hat sich seit ihrer Entstehung in den 1940er-Jahren zu einem kulinarischen Phänomen entwickelt.



Die Ursprünge der Detroit Style Pizza gehen auf die Nachkriegszeit zurück. 1946 eröffnete Gus Guerra das Restaurant „Buddy’s Rendezvous“ in Detroit, ursprünglich eine Bar, die sich auf die italienische Küche spezialisierte. Auf der Suche nach einer neuen Kreation experimentierte Guerra mit einem rechteckigen Backblech, das aus der Automobilindustrie stammte. Diese schweren Stahlpfannen, die normalerweise zur Aufbewahrung von Auto-teilen verwendet wurden, erwiesen sich als perfekt, um Pizza darin zu backen. So entstand die unverwechselbare rechteckige Form der Detroit-Style-Pizza.

Das Rezept entwickelte Guerra zusammen mit seiner Schwiegermutter, die ein traditionelles sizilianisches Pizza-Rezept beisteuerte. Das Ergebnis war eine dickere Kruste als bei anderen Pizzasorten, außen knusprig, innen luftig – und mit einer besonderen Anordnung der Zutaten: Der Käse wurde direkt auf den Teig gelegt und die Tomatensauce erst danach darüber verteilt. Dies verhinderte, dass die Kruste durch die Soße durchweichte, und verlieh der Pizza eine einzigartige Textur und ihren typischen Geschmack.

Bedeutung von Detroit-Style-Pizza

In den Jahrzehnten nach ihrer Erfindung entwickelte sich die Detroit-Style-Pizza zu einem Kultgericht in der Stadt. Während die New Yorker und Chicagoer Pizzas populär wurden und ihren Platz im nationalen Bewusstsein sicherten, blieb die Detroit-Style-Pizza zunächst ein lokales Phänomen. Doch in den letzten Jahren erlebte sie einen landesweiten Aufschwung. Dank der zunehmenden Popularität regionaler Pizzavarianten und dem Trend, klassisches Street Food neu zu interpretieren, rückte der Detroit Style ins Rampenlicht.

Die Bedeutung der Detroit-Style-Pizza geht über ihren kulinarischen Wert hinaus. Sie ist ein Symbol für die Innovationskraft der Stadt Detroit, die auch in schwierigen Zeiten Wege fand, sich neu zu erfinden. Die Pizza steht für den industriellen Geist Detroits, die Verbindung zur Automobilindustrie und die Mischung aus Tradition und Moderne, die die Stadt prägt.

Besonderheiten der Detroit-Style-Pizza

Die Detroit Style Pizza zeichnet sich durch mehrere einzigartige Merkmale aus, die sie von anderen Pizzasorten abhebt:

1. Im Gegensatz zur klassischen runden Pizza wird die Detroit-Style-Pizza in rechteckigen Stahlpfannen gebacken. Diese Pfannen sind tief genug, um eine dicke Kruste

zu erzeugen, aber auch flach genug, damit die Pizza gleichmäßig durchgebacken wird.

2. Krustenstruktur: Die Kruste der Detroit-Style-Pizza ist besonders – außen knusprig und fast karamellisiert, innen weich und luftig. Dies wird durch die speziellen Stahlpfannen erreicht, die die Hitze gleichmäßig verteilen und für eine perfekte Balance zwischen knuspriger Außenseite und weichem Inneren sorgen.

3. Käseverteilung: Ein weiteres charakteristisches Merkmal ist der Einsatz von Käse. Statt ihn nur in der Mitte zu platzieren, wird der Käse bis an den Rand des Teigs gelegt, sodass er beim Backen karamellisiert und die Ränder der Pizza eine goldbraune, knusprige Kante bekommen.

4. Tomatensauce on Top: Die Tomatensauce wird nicht wie bei anderen Pizzavarianten direkt auf den Teig gestrichen, sondern als letzte Schicht hinzugefügt – teils auch nach dem Backen. Diese meist „streifige“ Anordnung der Sauce verhindert, dass die Kruste zu weich wird, und gibt der Pizza ihre charakteristische Optik.

5. Käse und Beläge: Traditionell wird Wisconsin Brick Cheese verwendet, ein weicher, milder Käse, der beim Backen eine hervorragende Schmelzfähigkeit und Karamellisierung aufweist. Da dieser Käse hierzulande nicht so einfach zu haben ist, kann alternativ eine Mischung aus Mozzarella und Cheddar verwendet werden. Die grundsätzliche Idee, dass der Käse den Teig bedeckt und bis an die Ränder reicht, bleibt auch dabei erhalten. Beläge variieren, aber Klassiker wie Salami gehören zu den Favoriten.

Der Aufstieg zu nationaler Bekanntheit

Obwohl die Detroit-Style-Pizza jahrzehntelang nur in Detroit bekannt war, hat sie in den letzten Jahren an nationaler Aufmerksamkeit gewonnen. Pizza-Ketten wie „Jet’s Pizza“ haben den Stil in andere Regionen der USA gebracht. Auch Spitzenköche und Pizzerien in Städten wie New York oder Los Angeles haben den Stil übernommen und ihre eigenen Variationen kreiert. Und durch die sozialen Medien wurde die charakteristische Form und Textur der Pizza inzwischen auch einem breiteren Publikum außerhalb der USA vorgestellt.

Die Renaissance der Detroit Style Pizza ist ein Beispiel dafür, wie lokale Küche Teil eines größeren kulinarischen Trends werden kann. Die Verbindung von Authentizität, industriellem Erbe und modernem Geschmack macht sie zu einer attraktiven Wahl für Feinschmecker und Pizza-Liebhaber weltweit. ●

Detroit-Style

Zutaten für den Teig

für 2 Pizzen

- 360 g Pizzamehl (alternativ Typ 5050)
- 260 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Salz
- 3 g Hefe (frisch)

Zutaten für den Belag

für 2 Pizzen

- 300 g fester Mozzarella (gerieben, alternativ Butterkäse)
- 150 g Cheddar (gerieben)
- 300 g Tomatensauce
- 3 g Salz
- 2 TL Basilikum
- 1 TL Oregano
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Zwiebelpulver
- 200 g Salami
- Parmesan zum Bestreuen

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. Einen Ballen formen und gut zugedeckt bei Raumtemperatur eine Stunde gehen lassen.

Schritt für Schritt

1. Den Teig in zwei Hälften teilen, ...
2. ... in die gut gefetteten Backformen legen ...
3. ... und flach drücken, sodass der Teig gleichmäßig bis in die Ecken reicht. Dabei kann es sein, dass er sich noch etwas zusammenzieht. Das ist nicht weiter schlimm.
4. Gut abgedeckt mit einer Folie für 20 bis 24 Stunden in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag 3 bis 4 Stunden vor dem Backen herausholen.
5. Einen festen Mozzarella oder Butterkäse sowie Cheddar verwenden. Bitte keinen fertigen Streukäse verwenden. Dieser enthält in der Regel Trennmittel, die beim Backen anbrennen.
6. Den Käse gut reiben und gegebenenfalls bis kurz vor dem Backen kühl lagern.
7. Nachdem der Teig bei Zimmertemperatur gegangen ist, erneut leicht andrücken, sodass er die Backform bis in die Enden ausfüllt.
8. Großzügig mit Käse belegen. Dabei vor allem darauf achten, dass der gesamte Teig bis zum Rand gut belegt ist.
9. Die gewürzte Tomatensoße in sechs Klecksen oder Streifen auf den Käse geben.

Tipp von Leonie

Für einen besonders luftigen Boden und den perfekten Käserand den Teig in der Form etwa 7 bis 8 Minuten bei 250 bis 300 °C vorbacken.

 @lenespizzakitchen





Lloyds Pan

Für das perfekte Detroit-Pizza-Erlebnis eignen sich die hier gezeigten Lloyds Pans in der Größe 20,32 x 25,40 x 5,58 cm am besten. Die in den USA hergestellten Backformen gibt es bei Amazon für etwa 38,- Euro. Sie sind praktisch unverwüstlich und somit eine Anschaffung fürs Leben. Auch Ofenhersteller Ooni bietet inzwischen eine Detroit-Form für 60,- Euro inklusive Deckel an.

10. Mit weiteren Toppings belegen. Die klassische Detroit-Style-Pizza wird mit Salami belegt.
11. Typisch für amerikanische Pizza ist der üppige Belag. Hier also nicht sparen.
12. Am Ende mit Parmesan bestreuen. Manche schwören auch darauf, dass bei einer Detroit-Pizza die Soße nach dem Backen auf die Pizza kommt.
13. Die Pizza für 14 bis 16 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Käse an den Rändern sprudelt und karamellisiert ist.
14. Die Detroit-Pizza sollte schon knusprig braun aussehen ...
15. ... und der Käse an der Seite goldbraun karamellisiert sein.
16. Ein fluffiger Boden zeichnet die Pizza aus. ●





Backzeit Bei 250 °C: 14 bis 16 Minuten



Detroit Carbonara

Die Idee zu dieser Pizza kommt von der berühmten Pasta Carbonara und besteht wie diese auch aus Guanciale (Speck), Eigelb, Parmesan und Pfeffer. Zusätzlich werden bei dieser Detroit-Style-Pizza für die typische Käsekronen auch noch Mozzarella und Cheddar verwendet.

Den Teig in der Form bis zu den Ecken verteilen, ruhen lassen und 7 Minuten bei 300 °C im Pizzaofen vorbacken. Im Haushaltsofen die maximale Temperatur nutzen (in der Regel 250 bis 270 °C) und die Backzeit um etwa eine Minute erhöhen. Dabei ist es wichtig, dass die Form komplett mit dem Pizzaboden ausgefüllt ist, damit der Käse beim Backvorgang nicht daneben rutscht.

Jetzt folgt die Mozzarella-Cheddar-Mischung, wobei darauf geachtet werden muss, dass der Rand reichhaltig belegt wird. Dort den Käse schön fest an den Rand drücken.

Dann wird der geschnittene Speck oben drauf verteilt.

Im Pizzaofen bei einer Temperatur von 350 °C etwa 6 bis 8 Minuten backen. Im Haushaltsofen die maximale Temperatur nutzen (in der Regel 250 bis 270 °C). Die Backzeit verlängert sich um 3 bis 4 Minuten.

Nach dem Backen die Pizza mindestens 2 Minuten abkühlen lassen, bevor man erst den Käserand vorsichtig vom Rand löst und dann die Pizza mit Hilfe eines Hebers aus der tiefen Detroit-Pizza-Pfanne hebt.

Eigelb und Parmesan verquirlen, mit Pfeffer abschmecken und auf die warme Pizza geben. ●

Zutaten

für eine 23 x 15 cm Pizzaform

- 300 g Teigballen (vorgebacken bei 300 °C)
- 175 g Mozzarella (gerieben)
- 175 g Cheddar (gerieben)
- 50 g Guanciale (Speck)
- 2 Eigelb
- 20 g Parmesan (frisch gerieben)
- Pfeffer (gemahlen)

Rezept & Bilder: Leonie Bettinger

 @lenespizzakitchen



Detroit-Äpfel

Jetzt ist Apfelzeit und wer liebt keine warmen Äpfel mit Zimt?! Warum also nicht einfach mal eine süße Variante probieren. Serviert mit Vanillepudding oder -sauce, Eis oder einfach nur pur. Ein absolutes Soulfood.

Zutaten

für eine 23 x 15 cm Pizzaform

- 300 g Teigballen mit 78% Hydratation
- 4 Äpfel (zum Beispiel Gala)
- 200 ml Wasser
- 5 g Zimt
- 30 g Rosinen
- 20 g Zucker
- 20 g geraspelte Mandeln

Den Teig in der Form bis zu den Ecken verteilen und ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und dann in Scheiben schneiden (etwa 400 g).

Mit dem Wasser, Zimt und Zucker die Äpfel bei mittlerer Temperatur etwa 10 Minuten gar kochen. Gut abkühlen lassen.

Die Äpfel dann auf dem rohen Pizzateig verteilen und etwas eindrücken.

Im Pizzaofen bei einer Temperatur von 325 °C etwa 12 Minuten backen und dabei regelmäßig drehen. Im Haushaltsofen die maximale Temperatur nutzen (in der Regel 250 bis 270 °C). Die Backzeit verlängert sich um 3 bis 4 Minuten.

Dann die geraspelten Mandeln oben drauf verteilen und die süße Pizza weitere 2 bis 4 Minuten backen, bis die Mandeln schön gebräunt sind. ●

Rezept & Bilder: Leonie Bettinger

 @lenespizzakitchen





Tefals Pizza Pronto

Mainstream

Wenn ein Hersteller wie Tefal mit einem Pizzaofen um die Ecke kommt, weiß man, das Thema Homemade-Pizza ist endgültig im Mainstream angekommen. Aber mit dem Namen sind auch Erwartungen verknüpft. Tefal steht für solide und durchdachte Haushaltsgeräte, die einem das Leben erleichtern oder sogar bereichern sollen. Können die Franzosen mit dem Pizza Pronto diese Erwartungen erfüllen?



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

 /@1fachpizza



Der Tefal Pizza Pronto macht auf den ersten Blick einen äußerst soliden und gut verarbeiteten Eindruck. Das Gehäuse besteht aus robusten Materialien, die langlebig wirken. Besonders positiv fällt die kompakte Bauweise auf. Die Verarbeitung ist also auf hohem Niveau – keine scharfen Kanten, lose Teile oder minderwertige Materialien. Auch optisch ist der Ofen ein Hingucker: Sein modernes Design wirkt zeitgemäß.

Der Pizzastein aus Cordierit wirkt ebenfalls hochwertig. Der Stein kann per Hand mit einem an der Seite befindlichen Regler gedreht werden. Diese manuelle Rotation ermöglicht es, die Kontrolle über den Backvorgang zu behalten und sicherzustellen, dass die Pizza gleichmäßig von allen Seiten gebacken wird. Die Drehung läuft leichtgängig, was die Handhabung einfach und angenehm macht. Ein Turningpeel wird also nicht benötigt, was anspruchsvollere Hobby-Pizzaioli aber eher abschrecken dürfte. Für manchen Neuling ist dieses Feature jedoch das entscheidende Kaufargument. Das ist, wie bei vielen Dingen, am Ende Geschmackssache.

Pizza Pronto

Hersteller:	Tefal
Gewicht:	14,20 kg
Maße (L x B x H):	59 x 40 x 27 cm
Backfläche:	30 cm (Durchmesser)
Betriebsart:	Gas
Preis:	349,99 Euro
Internet:	tefal.de

Positiv:

- + Hochwertige Verarbeitung
- + Gute Piezozündung
- + Moderate Aufheizphase
- + Hochwertige, einklappbare Standbeine
- + Transportabel
- + Pizzaschieber im Lieferumfang enthalten

Negativ:

- Relativ kleiner Backraum

Der hintere Gasbrenner wird mit einem Drehregler per Piezozündung gestartet. Das gelingt ganz hervorragend. Nach 20 Minuten messen wir eine Temperatur von 426 °C. Kein Spitzenwert, aber ordentlich. Im Laufe unserer Testbacksession erreichte der Ofen Temperaturen jenseits der 470 °C-Grenze. Das ist für einen Ofen dieser Größe dann schon mehr als nur ordentlich. Der Brenner hat also genug Power und wird durch ein U-förmiges Blech geschützt. Dadurch sind eckige Pizzaschieber für den Ofen nur bedingt geeignet, ein vorne abgerundeter Schieber liegt dem Gerät allerdings bei. Hier hat Tefal also perfekt mitgedacht. Auch die Nachheizphasen meistert der Ofen gut. Nach ein paar Pizzen sollte man ihn dennoch ein paar Minuten nachheizen, damit er wieder auf Temperatur ist. Backt man eine Pizza, hat der Stein die Ausgangs-Temperatur nach etwa 2 Minuten wieder erreicht.

Insgesamt ist der Tefal Pizza Pronto ein empfehlenswerter Pizzaofen, der durch seine solide Verarbeitung, einfache Bedienung und sehr gute Backergebnisse überzeugt. Der manuell rotierende Pizzastein ermöglicht eine kontrollierte Steuerung des Backprozesses. Zwar neigt man anfangs dazu, permanent den Stein in Bewegung zu halten und ein wenig nervös in den Ofen zu gucken, aber mit etwas Gewöhnung hat man den Dreh gut raus und kann seine Augen auch mal ein paar Sekunden vom Ofen nehmen. Mit seinen knapp 15 kg ist das Gerät zudem ein echtes Leichtgewicht und damit bestens transportabel. ●





Authentische neapolitanische Pizza ist und bleibt die Herausforderung für jeden Ofen.

Das klappt mit dem Tefal Pizza Pronto richtig gut. Der Rand ist fluffig und hat ein paar wunderbar schöne, bräunliche Flecken. Der Käse ist herrlich zart zerlaufen, in seiner Struktur noch erkennbar und ohne dass er zu stark gebräunt wurde. All das spricht für eine gute Temperatur im Backraum, die Backzeiten von maximal 90 Sekunden ermöglicht. Dann wird auch der Boden nicht zu kross und die Pizza bleibt in der Mitte schön saftig. So wie es bei einer Neapolitana sein soll.



Weißes Gold

Mozzarella, Fior di latte & Co.

Text: Max-Constantin Stecker

Mozzarella ist der Klassiker unter den Pizzakäsesorten, aber es gibt viele Varianten, die der Pizza ein einzigartiges Aroma verleihen. Von der cremigen Burrata über den intensiven Büffelmozzarella bis hin zum sagenumwobenen Fior di Latte – jede Sorte bringt unterschiedliche Texturen und Geschmacksnuancen mit sich. Doch worin bestehen eigentlich die Unterschiede zwischen einem herkömmlichen Supermarktmozzarella, einem Fior di Latte oder Burrata. Und welcher Käse ist denn nun der richtige? Diesen Fragen gehen wir im Folgenden nach.

Geht es um den richtigen Käse für die eigene Pizza, denkt man zuerst an Mozzarella. Frisch und strahlend weiß ist dieser italienische Klassiker, hat eine elastische, leicht faserige Konsistenz. Aber schon bei diesem ersten Gedanken müssen wir kurz innehalten. Weil Mozzarella nicht gleich Mozzarella ist. Zwischen dem traditionellen Mozzarella di bufala, einem Fior di latte – bei diesem Begriff klingelt's bei eingefleischten Pizzaioli – oder beispielsweise Burrata gibt es doch wesentliche Unterschiede.

Vorweg sei gesagt, dass alle drei Sorten qualitativ hochwertig sein können. Der Name des Käses alleine sagt erst einmal noch nichts aus. Auch ein Kuhmilchmozzarella aus der Supermarkt-Großkette ist am Ende des Tages nämlich strenggenommen ein Fior di latte.

Filare, oh oh

Alle drei Mozzarella-Arten zählen zum Filata-Käse. Das leitet sich vom italienischen Verb „filare“ ab, was auf Deutsch „ziehen“ heißt und verweist auf das Herstellungsverfahren. Dabei wird Rohmilch angewärmt und durch Zugabe von tierischem oder mikrobiellem Lab eingedickt. Anschließend wird die Masse geschnitten, von der Molke getrennt und die Bruchmasse mit heißem Wasser übergossen. Dann geht es ans Rühren, Kneten und – ihr ahnt es – ans Ziehen. Das Endergebnis ist ein elastischer weißer „Teig“ mit mild-säuerlichem Geschmack, der meist in einer Lake frisch gehalten wird.

Während Burrata mit seinem flüssigen Kern heraussticht, besteht der wesentliche Unterschied zwischen einem Büffelmozzarella

Ursprung

Ursprünglich stammt Mozzarella aus dem Süden Italiens. Der Name selbst ist nicht geschützt. Jedoch gibt es einige Varianten, die als Original bezeichnet werden dürfen, wofür bestimmte Kriterien zu erfüllen sind. Mozzarella di bufala aus Kampanien oder der Fior di latte aus Neapel sowie Agerola müssen etwa aus den ausgezeichneten Landstrichen stammen.



Innen zart und sahnig, aber auch mit viel Flüssigkeit. Burrata gehört erst nach dem Backen auf die Pizza



Für Pizza besser geeignet ist ein fester, nicht in Salzlake eingelegter Mozzarella

Haltbarkeit

Damit der Käse seinen kraftvollen, etwas salzig-säuerlichen Geschmack behält und sich länger hält, wird er in der Regel in eine Salzlake eingelegt. So hält er sich im Kühlschrank mehrere Tage. Für Pizza gibt es aber auch kastenförmige Stücke, die nicht oder nur in sehr wenig Lake eingelegt sind.

beziehungsweise Mozzarella di bufala und dem Fior di latte in der Hauptzutat. Bei Ersterem wird dem Namen nach Büffelmilch verwendet, was einen intensiveren Geschmack nach sich zieht und dem Käse einen höheren Fettanteil einbringt. Fior di latte, was übersetzt „Blume der Milch“ bedeutet, entsteht aus Kuhmilch. Er ist etwas fester und kompakter, lässt sich gut schmelzen und während dabei – und das ist entscheidend – weniger Flüssigkeit austritt. Fior di latte hat einen Wasseranteil von nur etwa 5 Prozent.

Zart schmelzend, mild im Geschmack

Da sind wir also mitten in den Eigenschaften, die es für einen guten Pizzakäse braucht. Die Rede war schon von einem guten Schmelzverhalten. Ja, der Käse sollte eher schmelzen als Rösten wie ein Parmesan oder Pecorino. Aber einen öligen Schleier sollte er auf der Pizza auch nicht hinterlassen, wie es bei einem Cheddar schnell passiert. Ein guter Pizzakäse sollte außerdem beim Anbiss schöne Fäden ziehen. Fakt ist: Verschiedene Käsesorten unterscheiden sich nicht nur im Geschmack, sondern auch im Grad der Bräunung oder der Bläschenbildung beim Backen. Letzteres hängt vor allem mit dem Fettgehalt und dem Gleitverhalten des Öls ab. Und hier punktet Fior di latte auf allen Ebenen: Er hat ein angenehmes, nicht aufdringliches Eigenaroma und lässt den anderen Zutaten damit genügend Raum. Darüber hinaus lässt sich der Kuhmilchmozzarella – wie bereits erwähnt – gut schmelzen.

Deswegen schwören authentische neapolitanische Pizzabäcker auf den falschen Mozzarella. Falsch? Nun ja: Fällt im Italienischen der Begriff Mozzarella, ist immer vom originalen Büffelmozzarella die Rede. Der Käse aus Kuhmilch ist dort als Fior di latte bekannt, gerne auch als falscher Mozzarella bezeichnet. Hierzulande ist mit Mozzarella eigentlich durchgängig die Kuhmilchvariante gemeint, Büffelmozzarella steht noch einmal für sich.

Nicht zu dick, nicht zu dünn

Fior di latte hat, auch weil er nach der Herstellung länger abtropfen darf, zwar weniger Flüssigkeit als der zudem weichere Mozzarella di Bufala, muss aber auch richtig

behandelt werden. Damit die Pizza weder zu feucht noch zu trocken wird, muss er richtig geschnitten werden. Echte Pizzaioli schneiden ihn nach Art Julienne nicht zu dick und nicht zu dünn. Das Wasser soll während des Backvorgangs verdampfen. Da der Backvorgang bei einer traditionellen Neapolitaner nur 90 Sekunden dauert, dürfen die Streifen also nicht zu dick sein. Sonst wird die Pizza wässrig und der Käse zieht am Ende nicht die gewünschten Fäden. Wird zu dünn geschnitten, tritt beim Backen das Fett aus. Schöne Fäden gibt es dann genauso wenig. Fior di latte hat aber nicht nur von Haus aus weniger Flüssigkeit, es gibt ihn auch trocken eingepackt, also nicht in Salzlake eingelegt, als eher kastenförmiges Stück. So eignet er sich am besten für Pizza.

Aber ist ein mildes Eigenaroma des Käses ein Muss? Und sind Röstaromen etwas Schlechtes? Manch ein Pizzaiolo entscheidet sich für Kombinationen aus einem eher milden Basiskäse wie Fior di latte und mischt noch Emmentaler oder einen jungen Gouda dazu. Manchmal auch einen geringeren Anteil Büffelmozzarella. Dazu einen würzigen Hartkäse zum Verfeinern des Toppings. Parmesan, Pecorino oder Le Gruyère eignen sich hierfür

Zum Selbermachen

Während die Originalrezepte vor allem geschützter Sorten mit DOP-Siegel geheim gehalten werden, ist die Grundherstellung von Mozzarella hinlänglich bekannt: Unter genauer Beachtung der Temperaturangaben wird Milch mit Zitronensäure versetzt und erhitzt. Später wird in Wasser verdünntes Kalbslab oder vegetarisches Lab hinzugegeben, bevor die Mischung eine Viertelstunde ruhen muss. Die im Topf befindliche, dickgelegte Masse kann nun mit einem Messer in Würfel geschnitten werden und wird als Käsebruch bezeichnet. Nach kurzem Umrühren geht es erneut auf die Herdplatte. Nach dem zweiten Erhitzen wird der Käsebruch von der Molke getrennt. Die Molke wird abermals erhitzt und der Käsebruch auf einer Schöpfkelle schließlich in die heiße Molke getaucht. Danach werden die typischen Kugeln geformt.

mit ihrem starken Eigengeschmack. Regionale Unterschiede gibt es hier natürlich immer. Die klassische Wahl für eine authentische Pizza Neapolitaner ist und bleibt jedoch Fior di latte. Aus Milch, Lab und Salz hergestellt braucht es nichts anderes für die Herstellung des weißen Goldes und man kommt dem originalen Pizzageschmack einen großen Schritt näher. ●



Büffelmozzarella ist im Inneren sehr weich und milchig. Backt man ihn mit, entsteht ein Milchsee auf der Pizza. Daher gehört auch er nach dem Backen auf die Pizza

Tip

Auf fertig geriebenen Käse sollte man besser nicht zurückgreifen. Der ist nicht nur anfälliger für Keime, sondern voller Trennmittel und zumeist ins unterste Qualitätsregal einzuordnen.

„Küche lebt von Kreativität“

Interview mit Käse-Sommelier Markus Bornholdt

Mit Käse kennt sich Markus Bornholdt bestens aus. Nicht nur hauptberuflich beschäftigt er sich mit der würzigen Spezialität, sondern bekleidet unter anderem ein hohes Amt im Verband der Käse-Sommeliers. Grund genug, einmal nachzuhaken, was sich hinter seiner Leidenschaft verbirgt – und was ein Käse-Sommelier zum Thema Pizza zu sagen hat.



First things first: Was genau ist eigentlich ein Käse-Sommelier?

Also grundsätzlich versteht man darunter einen Käsefachmann – in den verschiedensten Bereichen. Traditionell ist das ein Begriff aus der Gastronomie, wo der Sommelier klassisch mit dem Käsewagen unterwegs war und die Ware am Tisch angeboten hat. Es gibt aber zum Beispiel auch welche, die im Handel arbeiten.

Gehören Sie dazu?

Genau. Ich arbeite bei EDEKA-Nord in Neumünster, habe früher den Warenbereich betreut und bin heute Fachausbilder im Bereich Käse für das gesamte Absatzgebiet. Das heißt, ich reise auch für Schulungen in verschiedene Filialen. So habe ich meine Erfüllung gefunden. Kein Wunder, dass ich dann auch im Verband der Käsesommeliers landete. Dort bin ich auch seit gut 3,5 Jahren als Zweiter Vorstand tätig.

Waren Sie bei den Anfängen des Verbands der Käse-Sommeliers dabei?

Ich bin kein Gründungsmitglied, kenne die Erste Vorsitzende Jutta Jung aber schon ganz lange. Sie ist auch ein Gründungsmitglied und ist mir glücklicherweise ein bisschen auf den Keks gegangen, damit ich einträte und später auch die Stelle im Vorstand angenommen habe.

Können wir noch einmal einen kurzen Schritt zurück machen?

Wie wird man denn eigentlich zum Käsesommelier?

Das ist relativ unspektakulär. Voraussetzung ist erst einmal, dass man 3 bis 5 Jahre im Handel oder in der Produktion mit Käse zu tun hatte, sich gewissermaßen eine eigene Expertise über die gesamte Technologie von der Milch zum Käse angehäuft hat. Dann kann man

praktisch zugelassen werden zu einer zweiwöchigen Ausbildung. Da gilt es beispielsweise sämtliche Käsespezialitäten Europas zu pauken. Bis auf einen Ruhetag geht es von 8 bis 18 Uhr. Nachts lernt man in Eigenregie. Allein die Prüfung – schriftlich, praktisch und mündlich – ging damals über 2 Tage.

Klingt am Ende doch gar nicht so unspektakulär. Wenn Sie nun Ihren Erfahrungsschatz zurate ziehen – was ist Ihrer Meinung nach das Wichtigste bei der Käseherstellung?

Wie der Bauer seine Tiere behandelt. Geht er mit Respekt mit dem Milchtier um, haben wir eine artgerechte Haltung und Fütterung? Bei Industrieware gibt es Zulieferer mit Massentierhaltung auf kleinstem Raum, wo prophylaktisch Antibiotika verabreicht werden. Wenn sich die Tiere nicht wohlfühlen, wie können wir dann erwarten, dass sie gute Arbeit leisten? Und wieso sollte bei Verwendung eines minderwertigen Rohstoffs am Ende der Produktionskette ein guter Käse stehen? Man sollte das Bewusstsein der Verbraucher wecken, dass die Käseproduktion nicht in der Käserei, sondern in der Landwirtschaft beginnt. Liebe und Arbeitsintensität spielen eine Rolle.

Diese Grundregeln sollten ja für alle Sorten gelten. Da frage ich mich, wie viele einheimische Käsesorten wir in Deutschland überhaupt haben.

Zahlentechnisch kann ich das gar nicht so genau sagen. Interessant ist doch aber, dass wir in Deutschland automatisch Käseländer wie die Schweiz im Kopf haben, wenn es um Käse geht. Das liegt natürlich an der Bombenqualität, die sie auf dem Markt haben und an der reichen Tradition, die bis in die römische Zeit zurückreicht. Auch schweift man als Deutscher so schnell weg zu Käse aus Frankreich, Italien oder den Niederlanden.

Dabei entgehen einem die eigenen Schätze?

In Deutschland haben wir eine superreiche Käsekultur. In Norddeutschland reicht sie zurück zum Ziegenmilchkäse der Wikinger, auch im Rheinland ist sie sehr traditionsreich, nach der Industrialisierung und Verwendung von Flächen für die Landwirtschaft ist auch das Allgäu eine bedeutende Region geworden. Historisch ist auch Ostpreußen zu nennen.

Wie klassifiziert man verschiedene Käsesorten? Gibt es da ein klar definiertes System?

Da gibt es verschiedene Ansätze. Häufig wird nach der deutschen Käseverordnung nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse klassisch in Frischkäse, Sauermilchkäse, Weichkäse, Hartkäse und Co. unterschieden. Das kann man so machen, meiner Meinung nach ist das aber etwas zu grob. Ich würde eher nach Käsefamilien gehen. Da gibt es elf verschiedene, die vor allem nach gemeinsamen Herstellungsverfahren sowie sensorischen Eigenschaften sortiert sind.

Für Pizza wird gerne Fior di latte, also ein Kuhmilch-Mozzarella, verwendet. Ist das die beste Wahl? Welche Sorten würden Sie sonst empfehlen?

Das ist so ein bisschen wie bei Raclette oder Käsefondue. Deutsche kaufen gerne das, wo zum Beispiel Raclette draufsteht. Das hat

Zur Person

Der Kieler Markus Bornholdt hat schon seit gut 20 Jahren mit Käse zu tun und begeistert sich für die vielen Storys und Mythen hinter der Unmenge an Sorten. Er ist Zweiter Vorstand des Verbands der Käse-Sommeliers, bildet hauptberuflich Käseverkäufer im norddeutschen Raum aus und ist Zunftmeister der Guild Internationale des Fromagers. Weil er vom Käse nicht genug bekommt, hat er darüber hinaus seine Firma „Käpt'n Cheese“ gegründet und ist mittlerweile Autor eines ersten Buches („Käse für dummys“) über die vielfältige Spezialität.


 @kaptncheese  kaesekajuete.de



Foto: Emil Bornholdt

zwar seine Berechtigung, führt aber oftmals dazu, dass am Ende mangelhafte Industrieware auf dem Esstisch landet. Da kriegt man mit anderen Sorten wesentlich mehr Geschmack hin. Für Pizza empfiehlt sich tendenziell alles, was schmilzt. Hier hat man die Möglichkeit, zu variieren. Ricotta macht geschmacklich beispielsweise etwas her, aber das ist dem persönlichen Gusto überlassen.

Machen Sie selbst denn auch manchmal Pizza?

Ich mache sehr gerne zuhause mit der Familie Pizza. Wir verwenden hauptsächlich Mozzarella. Mein Tipp ist noch kurz bevor die Pizza fertig ist ein paar dicke Scheiben Büffelmozzarella zu ergänzen. So geht das Büffelaroma nicht durch die Hitze flöten. Er muss nur leicht anschmelzen. Wie lecker Burrata als Topping schmeckt, muss ich euch ja nicht erklären. Ansonsten lebt Küche generell von Kreativität: Ob es eine Themenpizza mit Speck und Gruyère wird oder ein Pecorino für besondere Akzente sorgt – fangt an zu experimentieren! In Deutschland trauen sich viele gar nicht kreativ zu werden.

Unterm Strich ist das Schmelzverhalten aber die vielleicht wichtigste Eigenschaft eines guten Pizzakäses?

Grundsätzlich schon. Die Schmelzeigenschaften hängen dabei mit dem Fettgehalt zusammen.

Und wo bekomme ich guten Pizzakäse?



Prinzipiell gibt es den in jeder gut sortierten Käsetheke. Aber gerade bei Mozzarella oder Burrata ist es in Deutschland schwierig, Top-Qualität zu bekommen. Galbani klingt zum Beispiel erstmal gut, kommt aber keineswegs an süditalienische Ware heran. Die sind hier auch wegen der geringen Haltbarkeit schwer zu bekommen, im Online-Handel sind sie ziemlich teuer. Mozzarella wurde in Italien übrigens sehr lange Zeit nur aus Büffelmozzarella hergestellt, mit dem Wirtschaftswunder und dem Tourismus-Boom erlebte der Mozzarella aus Kuhmilch seinen Aufschwung, weil der Rohstoff billiger und einfacher verfügbar war.

Haben Sie selbst noch einen Käse-Tipp? Vielleicht für ein besonderes Topping?

Wenn's mal etwas kräftiger sein muss, ist Blauschimmelkäse eine tolle Wahl. Gorgonzola ist hier der Klassiker, aber es gibt so viele verschiedene. Friesisch Blue etwa macht auf Pizza eine sehr gute Figur. ●

Kontakt

Verband der Käse-Sommeliers
Singoldstraße 4
83836 Untermeitingen

 info@kaese-sommelier-verband.de
 kaese-sommelier-verband.de

Wer eine Pizzasession mit vielen Freunden plant, kauft oftmals unnötig viele Zutaten ein, die dann von den Gästen gar nicht gewünscht werden. Hilfe bei der Planung und bei der Vermeidung unnötiger Einkäufe liefert MyPizzaSession. Dabei handelt es sich um eine webbasierte App, die bei der Planung der nächsten Pizza-Party unterstützt. Man bestimmt selbst, welche Zutaten oder Pizzas es geben soll, lädt Gäste ein und erhält im Vorfeld deren Bestellungen. Dementsprechend kann man die Einkäufe planen. Das spart Zeit und Geld. Der Service ist kostenlos zu finden unter my.mypizzasession.de.



News

Das Cozze-Starter-Set von Waldis Pizza beinhaltet drei nützliche Utensilien, die in keiner Pizzabackstube fehlen sollten. Das Set besteht aus Pizzaschieber, Pizzaschneider und Thermometer. Der Preis: 64,99 Euro. waldispizza.de



Neu bei Tomishop ist der MEOVEN, ein elektrischer Pizzaofen für den In- und Outdoorbereich. Er soll Temperaturen von 500 °C erreichen. Der MEOVEN wurde von Tomishop in Frankreich in Zusammenarbeit mit dem Unternehmen ARPA entworfen und gebaut. Interessant: Mit dem optional erhältlichen Megrill-Grillstein lässt er sich als Grill verwenden. Seine hohe Backkammer ermöglicht zudem das Backen von Brot. Wer größere Gesellschaften versorgt oder Catering betreibt, kann zwei Öfen problemlos übereinanderstellen. Außerdem kann die Ofentür leicht abgenommen

werden, um direkt auf dem glasierten Stein zu grillen. Der Ofen hat eine Leistung von 3.200 Watt (Oberhitze 1.920 Watt, Unterhitze 1.280 Watt). Der Preis: 899,- Euro. tomishop.de



Mit der Profi-Zubehör-Tasche des italienischen Herstellers Cerutti erhält man mit einem Mal alles, was man zum Pizzabacken braucht. Die Tasche beinhaltet einen eloxierten Aluminium-Pizzaheber, einen Pizzawender sowie verschiedene weitere nützliche Helfer wie Teigschneider oder Pizzasößen-Löffel. Alles ist in einer handlichen Tragetasche an Ort und Stelle verstaut. So bleibt der Inhalt geschützt, während man gleichzeitig stets mobil ist und alle Pizza-Utensilien immer da hat, wo man sie braucht. Somit eignet sich die Cerutti Zubehör-Tasche ideal für Profis sowie für anspruchsvollste Hobby-Pizzaiole. Die Maße der Tragetasche betragen 65 x 47 x 6 cm. Die Tasche ist in drei verschiedenen Ausführungen ab 499,- Euro erhältlich, bei denen sich die Pizzaheber stets unterscheiden. pizza1.de



Das Buch „Alles unter einem Hut“ vom at Verlag deckt alle wesentlichen Punkte ab, damit auch Neulinge unbekannte Pilze einordnen und gefährliche Verwechslungen vermeiden können. Die Autoren Stefan Marxer und Franco Del Popolo zeigen darin Porträts von mehr als 100 schmackhaften Speisepilzen sowie etwa 20 Arten der wichtigsten Giftpilze im deutschsprachigen Raum. Auch verraten die beiden, wie die Pilzernte haltbar gemacht und gelagert werden kann. QR-Codes führen zu vertiefenden Videos. ISBN: 978-3-03902-226-7. Preis: 34,- Euro. at-verlag.ch



Beim Pizzabacken kommen nicht zuletzt wegen der Tomaten auch immer Dosen zum Einsatz. Es gibt einige Dosenöffner, die einen sicheren Rand an der Dose hinterlassen. Beim Dopener geht das Aufsetzen auf die Dosen dabei mit einem einfachen Knopfdruck. Der Mechanismus soll eine mühelose Bedienung ermöglichen und die Dose kann geöffnet werden, ohne scharfe Kanten zu hinterlassen. Der Preis: 29,95 Euro. a-fine.de

Ein Haushaltsbackofen bietet für richtig gute Pizza meist zu wenig Hitze. Der PizzaPlus von Gorenje kommt mit seinen 350°C immerhin in den Temperaturbereich, in denen zahlreiche Pizza-Stile richtig gut gelingen. Für perfekt Neapolitanische dürfte es nicht ganz reichen, aber mit ein paar Tricks sollte dieser Ofen auch hier schon gute Ergebnisse liefern. Der Gorenje PizzaPlus wurde so entwickelt, dass sich die maximale Hitze auf der obersten Ebene konzentriert. Ist die PizzaPlus Funktion aktiviert, erzeugen die beiden oberen Heizspiralen in Kombination mit dem vorgeheizten Pizzabackblech, das zum Lieferumfang gehört, bis zu 350 °C. Der Preis: 1.089,- Euro. de.gorenje.com



Anzeige

HÄUSSLER

Profi-Zubehör für Ihre Pizza



Teigknetmaschine



Elektro-Steinbackofen



Back-Zubehör

Gratis Katalog anfordern:
Jetzt QR-Code scannen

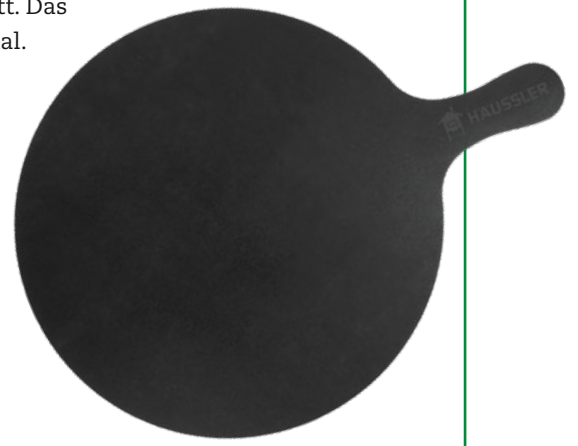


SCAN MICH

www.backdorf.de

88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71/93 77-0

Neu von Häussler gibt es ein Pizza-Wiegemesser sowie ein rundes Pizzabrett. Das schwarze Brett besteht aus langlebigem und hitzebeständigem Fasermaterial. Mit einem Durchmesser von 32 cm ist es ideal für das Servieren normalgroßer Pizzen. Gefertigt aus Paperstone bietet es eine robuste und zuverlässige Basis, auf der die Pizza auch geschnitten werden kann. Der Preis beträgt 39,90 Euro. Das Wiegemesser mit seiner fast 44 Zentimeter langen Klinge schneidet auch große Pizzen in einem sauber durch. Der Griff ist aus Olivenholz. Der Preis: 49,90 Euro. backdorf.de



Kochbuchautor Domenico Gentile präsentiert in seinem neuen Buch „La cucina vegetariana tradizionale“ mehr als 60 kulinarische Highlights der italienischen Küche. Der Sohn eines kalabrischen Landwirts gibt den Leserinnen und Lesern seit Generationen überlieferte Rezepte in ihrer unverfälschten Machart an die Hand. Pizzaioli dürfte insbesondere das Kapitel „Pizza, herzhaftes Tartes und Frittata“ aufhorchen lassen, in dem es unter anderem Anleitungen für eine Pizza Margherita, ein Sugo al Pomodoro sowie eine Pizza-verwandte Gemüsetarte mit Karotten und Zucchini gibt. Das Buch ist im Becker Joest Volk Verlag mit der ISBN 978-3-95453-311-4 erschienen und kostet 28,- Euro. bjvv.de



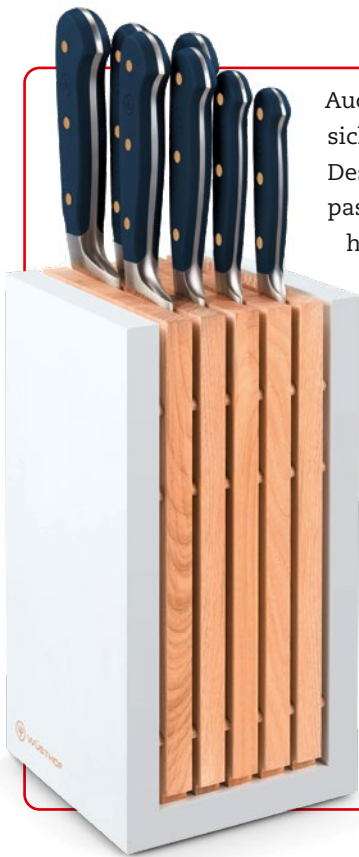
Foto: Hubertus Schüler



Beim neuen Master Set von Microplane handelt es sich um ein neues Duo aus zwei Reiben im Geschenkkarton. Enthalten ist eine Zester-Reibe für das präzise Schneiden von Ingwer, Muskat oder beispielsweise Orangenschale. Die zweite Reibe hat eine extra grobe Klinge und eignet sich vor allem zum Reiben von festeren Zutaten wie Äpfeln oder Hartkäse. Beide Produkte zeichnen sich laut Herstellerangaben durch ihre scharfen, photo-geätzten Klingen sowie ihren Walnussgriff aus. Der Preis beträgt 69,95 Euro. microplaneintl.com

Der neue Adventskalender von Zauber der Gewürze enthält ein Potpourri aus 24 Gewürzproben. Sie reichen von A wie Aglio-e-Olio-Gewürz bis zu Z wie Zitronenpfeffer. Weiterhin ist ein Rezept-Booklet enthalten, das Ideen für die Verwendung der Proben enthält. Der Kalender kostet 49,90 Euro. zauberdergewuerze.de





Auch Messer lassen sich dem individuellen Design einer Küche anpassen. Wild Blueberry heißt der neue Farbton der Classic Color Collection von Wüsthof. In der Serie des Solinger Herstellers finden sich Gemüse-, Steak- und Brot- sowie Kochmesser. Einen Messerblock mit allen Klingensformen in der neuen Farbvariante gibt es für 749,- Euro. wusthof.com

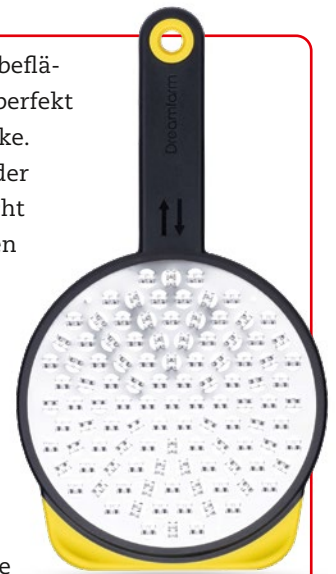
Neue Backutensilien gibt es bei Westmark. Im mintgrünen, blauen oder rosa Design erhältlich sind unter anderem ein 1,4-Liter-Rührbecher mit Deckel sowie Ausgießer oder ein Quirltopf mit zweigeteiltem Deckel und einem Fassungsvermögen von 1 Liter. Die verschiedenen Teile sind spülmaschineneeignet und haben fünf Jahre Garantie. Der Preis: ab 5,99 Euro. westmark.de



Die Bio-Gewürze von Hartkorn gibt es ab sofort im neuen Design. Dabei werden Keramiktopfchen aus dem Westerwald mit einem natürlichen Korke kombiniert. Verfügbare Sorten sind beispielsweise Oregano (gerebelt) oder handgeschöpftes mediterranes Gewürzsalz beziehungsweise Fleur de Sel. Der Preis für einen Topf: ab 7,99 Euro. hartkorn-gewuerze.de



Die großzügige Reibfläche des Ograte ist perfekt für große Käsestücke. Der Silikonfuß an der Unterseite verspricht Stabilität auf glatten Flächen. Durch das Design des Fußes lässt sich der Ograte auch an den Rand einer Schüssel oder Schale hängen. Der Preis: 18,95 Euro. a-fine.de



Anzeige

NEU - MEOVEN - In- und Outdoor-Pizzaofen



Der erste Pizzaofen, der deine Küche und Terrasse revolutioniert!
Perfekte Backergebnisse – ob drinnen oder draußen – dank einzigartigem glasierten Stein.

Perfekte Ergebnisse in kürzester Zeit – mit dem neuen MeOven!
Temperaturen bis zu 500°C
– Ideal für neapolitanische Köstlichkeiten oder Flammkuchen.

Mehr als nur ein Backofen:

Mit dem glasierten Stein gelingen dir mühelos Steak, Pfannkuchen, Spiegelei und vieles mehr – für unendlich viele Genussmomente.

Ein Ofen für drinnen und draußen!

Gemeinsam Pizza backen und kochen mit der Familie, Freunden und Bekannten.



Jetzt auf www.tomishop.de entdecken und deine Pizza-Backkünste auf das nächste Level bringen!



Lahmacun

Herkunft und Bedeutung der
orientalischen Spezialität





Lahmacun, oft auch als „türkische Pizza“, seltener als „armenische Pizza“ bezeichnet, ist ein beliebtes Gericht der orientalischen Küche. Es besteht aus einem dünnen, weichen bis knusprigen Teig, der mit einer würzigen Mischung aus Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen belegt ist. In vielen Ländern des Nahen Ostens und des Mittelmeerraums, besonders in der Türkei, im Libanon, Syrien sowie Armenien, wird Lahmacun geschätzt. Doch woher kommt dieses Gericht und welche Bedeutung hat es in den jeweiligen Kulturen?

Die Wurzeln des Lahmacun reichen weit in die Geschichte zurück und es gibt viele Theorien über seine genaue Herkunft. Eine weit verbreitete Annahme ist, dass Lahmacun seinen Ursprung in der Küche Mesopotamiens hat, einer Region, die heute Teile des Irak, Syriens und der Türkei umfasst. In dieser fruchtbaren Region entwickelte sich schon früh eine reiche Esskultur, die auch die Grundlage für viele heutige Gerichte bildet.

Der Name „Lahmacun“ stammt aus dem Arabischen und leitet sich von „laḥm bi-‘ajin“ ab, was übersetzt „Fleisch mit Teig“ bedeutet. Dies deutet darauf hin, dass das Gericht schon in der arabischen Welt bekannt war, bevor es in der türkischen Küche Verbreitung fand. Es wird vermutet, dass Lahmacun durch den kulturellen Austausch zwischen Arabern, Türken und Armeniern in verschiedene Variationen überging und schließlich in vielen Teilen des Osmanischen Reichs populär wurde.

Bedeutung in der türkischen Küche

Lahmacun hat sich in der Türkei zu einem alltäglichen Gericht entwickelt und ist aus der türkischen Esskultur nicht mehr wegzudenken. Es wird häufig in speziellen Lahmacun-Restaurants, sogenannten „Lahmacuncular“, serviert. Anders als westliche Pizza wird Lahmacun traditionell ohne Käse zubereitet und oft mit frischen Kräutern wie Petersilie sowie Zwiebeln und anderen

Gemüsen garniert. In manchen Regionen wird es auch mit Salat und Joghurt oder zusammen mit Ayran, einem erfrischenden Joghurtgetränk, verzehrt.

Obwohl Lahmacun einfach zuzubereiten ist und als schnelles Straßenessen gilt, hat es dennoch eine besondere kulturelle Bedeutung. Es steht für Geselligkeit und Zusammenkommen, da es oft in großen Mengen für Familien und Freunde zubereitet wird. In ländlichen Gegenden wird der Teig manchmal noch in traditionellen Holzöfen gebacken, was dem Lahmacun einen besonders rauchigen und knusprigen Geschmack verleiht.

Unterschiede und Variationen

Je nach Region gibt es zahlreiche Variationen von Lahmacun. In der türkischen Stadt Gaziantep, die für ihre würzige Küche bekannt ist, wird das Lahmacun besonders scharf serviert. In Syrien und dem Libanon wird oft Lammfleisch anstelle von Rindfleisch verwendet, und in Armenien findet man Varianten, die stärker gewürzt und mit mehr Gemüse zubereitet werden.

Ein wichtiger Unterschied zur klassischen Pizza ist die Art, wie Lahmacun gegessen wird. Während Pizza typischerweise in Dreiecke geschnitten wird, wird Lahmacun in der Regel aufgerollt gegessen, oft mit einer Füllung aus frischem Salat, Kräutern und Zitronensaft, die dem würzigen Fleisch eine frische Note verleiht.

Lahmacun in der modernen Gesellschaft

In den letzten Jahrzehnten hat Lahmacun auch international an Beliebtheit gewonnen, besonders in Europa und den USA. Durch die türkische Diaspora hat sich das Gericht in vielen westlichen Ländern etabliert und ist dort vor allem in türkischen Restaurants und Imbissen zu finden. Hierzulande gehört Lahmacun zum festen Bestandteil der Speisekarte eines jeden Dönerladens. Dabei wird es oft als gesündere Alternative zur klassischen Pizza angepriesen, da weniger Teig und mehr frische Zutaten verwendet werden. Dadurch, und durch den fehlenden Käse, ist es auch kalorienärmer.

In Deutschland, wo eine große türkische Gemeinschaft lebt, hat sich Lahmacun in vielen Städten in der Esskultur etabliert. Es wird sowohl in traditionellen türkischen Restaurants als auch in modernen Fusion-Küchen serviert, wo mit verschiedenen Zutaten experimentiert wird. In Großstädten wie Berlin oder Hamburg findet man Versionen mit veganem Hack oder exotischen Gewürzen.

Lahmacun ist mehr als nur ein schnelles Gericht – es ist ein Symbol für die reichhaltige Geschichte und die Vielfalt der orientalischen Küche. Von seinen Ursprüngen im alten Mesopotamien bis hin zu seiner modernen Beliebtheit auf der ganzen Welt hat es sich immer wieder neu erfunden, ohne seine Wurzeln zu verlieren. Die Kombination aus einfachen Zutaten, traditioneller Zubereitung und vielseitigen Aromen macht es zu einem zeitlosen Klassiker, der Generationen von Menschen zusammenbringt und inspiriert. Attribute, die genau so auch für die italienische Pizza gelten. Die Gemeinsamkeiten dieser beiden Gerichte bestehen also nicht nur in der runden Form. ●





Rezept für einen klassischen Lahmacun-Teig

Zutaten

für 6-8 Lahmacun

- 500 g Mehl (Typ 405 oder 550)
- 250 ml Wasser
- 10 g Salz
- 5 g Hefe (frisch)
- 3 EL Olivenöl

Teig kneten:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Den Teig für 8 bis 10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Dies kann von Hand oder mit einer Küchenmaschine gemacht werden.

Teig ruhen lassen:

Den Teig in der Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und 1 bis 1,5 Stunden an bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Teig portionieren:

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 bis 8 gleich große Stücke teilen und Ballen formen und abgedeckt 3 bis 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen

Ausrollen:

Jedes Stück zu einer dünnen, runden Fladenform ausrollen. Der Teig sollte gleichmäßig dünn sein.


Belegen und backen:


Nach dem Ausrollen den Teig mit einer Hackfüllung belegen (siehe Rezept auf den folgenden Seiten) und bei 220 bis 250 °C für 8 bis 10 Minuten backen. Frische Zutaten wie Zwiebeln, Gemüse, Salat, Joghurt etc. erst nach dem Backen auf die Lahmacun verteilen. ●

Dinkel-Lahmacun mit Sauerteig



Rezept & Bild: Marta Ullmann

 @martaullmann

 martaullmann.com

Die Besonderheit dieses Lahmacun besteht in der Verwendung von Dinkelmehl und Sauerteig. Man kann das Rezept natürlich auch ganz gewöhnlich mit Hefe und Weizenmehl zubereiten. Statt des Sauerteigs erhöht man die Hefemenge um 5 Gramm und gibt die 80 Gramm Mehl sowie die 80 Gramm Wasser vom Sauerteig direkt in den Hauptteig dazu. Wer Weizenmehl verwendet, sollte zudem die Wassermenge um 10 Gramm reduzieren.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und 5 Minuten in der Knetmaschine auf mittlerer und 2 Minuten auf schneller Stufe kneten.

Etwa 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen.

Teig auf die Arbeitsfläche kippen und in 10 Stück à circa 100 Gramm aufteilen. Zu Ballen formen und in eine Ballenbox oder einzelne Behälter legen.

Die Ballengare dauert 1,5 bis 2 Stunden bei Raumtemperatur und bis zu 6 Stunden im Kühlschrank.

Jedes Ball einzeln entnehmen und mit Hilfe von Mehl gleichmäßig sehr dünn ausrollen. Auf Backpapier legen und bis zum Rand mit etwas Hackmasse belegen.

Bei 250 °C Ober- und Unterhitze etwa 5 Minuten backen. Nach Wunsch fertig belegen.

Mit Belag nach Wunsch belegen, zusammenrollen und warm servieren. ●

Zutaten Belag

- 375 g Rinderhackfleisch
- 300 g Tomaten, geschält aus der Dose
- 2 rote Spitzpaprikaschoten
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- Gewürze nach Geschmack: Paprika edelsüß, Kreuzkümmel, Oregano, Chili, Salz, Pfeffer

Alle Zutaten bis auf das Hackfleisch in einer Küchenmaschine sehr fein zerkleinern. Zum Hackfleisch dazugeben und gut miteinander vermischen.

Zutaten Sauerteig

- 80 g Dinkelmehl 630
- 80 g Wasser (30 °C)
- 8 g Anstellgut

Anstellgut im Wasser auflösen und dann Mehl dazugeben. Gut umrühren, bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Bei Raumtemperatur 10 bis 12 Stunden reifen lassen. Der Sauerteig soll aktiv sein und sich maximal verdoppelt haben.

Zutaten Hauptteig

- Sauerteig
- 510 g Dinkelmehl 630
- 150 g Wasser (kalt)
- 120 g Joghurt, natur
- 40 g Olivenöl
- 12 g Salz
- 3 g Hefe

Tipp


Wer keinen Sauerteig hat oder wem der Ansatz und die Pflege zu aufwendig ist, für den bietet das **Einfach-Pizza-Schwester**magazin **BROT** eine perfekte Alternative: den Sauerteigstarter. Dieses Pulver kann wie ein Sauerteig verwendet werden. Es liefert nicht nur den typischen Sauerteiggeschmack, sondern, anders als die in Supermärkten erhältlichen Sauerteige, auch echte Triebkraft. Er kann somit statt Hefe verwendet werden. Und auch wenn der Starter aus Roggen hergestellt ist, eignet er sich bestens für die Zubereitung von Weizen- und Dinkelteigen. Der Preis: 12,95 Euro. Zu bestellen unter alles-rund-ums-hobby.de



SEVERIN

Serico

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

 /@1fachpizza



Kurzportrait

Eine Heißluftfritteuse, die ein Pizzaofen sein möchte. Severins neuer Pizzaofen Serico bietet zahlreiche Funktionen. Mit der im Lieferumfang enthaltenen Guss-Grillplatte kann man mittels des Hochtemperaturprogramms Steaks braten und mit dem mitgelieferten Frittierkorb wird er zu einer klassischen Heißluftfritteuse für Pommes, Schnitzel, Chicken-Wings und vieles mehr. Mit klassischem Backblech oder Rost nutzt man ihn wie einen Backofen im Kleinformat. Auf dem 30-Zentimeter-Pizzastein können zudem Pizzen gebacken werden.





Besonderheiten

Anders als die meisten Heißluftfritteusen, hat der Serico nicht nur ein für Pizza passendes Format, er liefert auch deutlich höhere Temperaturen. Während bei den meisten Konkurrenzmodellen bei 250 bis 300 °C Schluss ist, kann Severins Gerät deutlich höhere Temperaturen. Der Hersteller verspricht sogar stolze 400 °C.

Das gefällt uns nicht so

Das ständige Gepiepse des Ofens nervt, ist aber ein kleineres Manko. Der Ofen erreicht hingegen die versprochenen 400 °C nicht. Zumindest nicht in der Aufheizphase, erst wenn die Pizza eingeschoben wird und das Programm startet, gibt der Ofen nochmal Gas. Aber auch dann werden es nur etwa 380 °C. Die Programme sind teilweise un-

ständig, die Aufheizphase dauert manchmal lange, obwohl der Ofen noch heiß ist.

Das gefällt uns besonders

Die Vielseitigkeit des Ofens ist schon bemerkenswert. Wer nach einem Gerät sucht, das kompakt sowie mobil ist und mehrere Funktionen in sich vereint, bekommt hier wirklich etwas geboten.

Backergebnisse

Für neapolitanische Pizza reicht es einfach nicht. Oder zumindest fast nicht. Man bekommt optisch schon tolle Ergebnisse hin, aber für eine wirklich perfekte Pizza fehlt einfach die Hitze. Da kann man noch so viel tricksen. Für alle anderen Pizza-Stile aber liefert der Ofen prima Ergebnisse. Für eine Heißluftfritteuse durchaus beachtlich.

Gesamtbewertung

Die Bewertung des Serico ist nicht ganz einfach. Denn wir sind ein Pizza-Magazin, da liegt die Messlatte für einen Ofen entsprechend hoch. Diese Erwartungen kann Severins Gerät dann auch nicht wirklich erfüllen. Das ist auch wenig überraschend, denn in der Formel-1 der Pizzaöfen will man vermutlich gar nicht mitspielen. Man will wohl vielmehr ein vielseitiges Gerät anbieten, was neben Pomes, Schnitzel, Steak und Burger eben auch solide Pizza kann. Diesem Anspruch wird man dann auch insgesamt gerecht. ●

Preis-Leistung:	★ ★ ★ ☆ ☆
Backergebnisse:	★ ★ ★ ☆ ☆
Empfehlungsfaktor:	★ ★ ★ ☆ ☆
Gewicht:	9 kg
Maße (L x B x H):	42 x 48 x 24,5 cm
Backfläche:	30 cm
Leistung:	2.000 Watt
Preis:	269,- Euro
Bezug:	severin.com



CASO PizzaChef

Kurzportrait

CASO ist vor allem für seine Vakuumierer bekannt. Das Unternehmen hat aber zahlreiche praktische und innovative Produkte für die Küche im Programm. Der PizzaChef ist der erste Pizzaofen des Unternehmens. Das Design erinnert eher an das eines Gasofens. Er ist aber rein elektrisch und sowohl für den Indoor- als auch für den geschützten Outdoor-Bereich geeignet. Mit seiner Backfläche von 33 x 33 cm gehört er zu den kleineren, kompakteren Öfen.

Besonderheiten

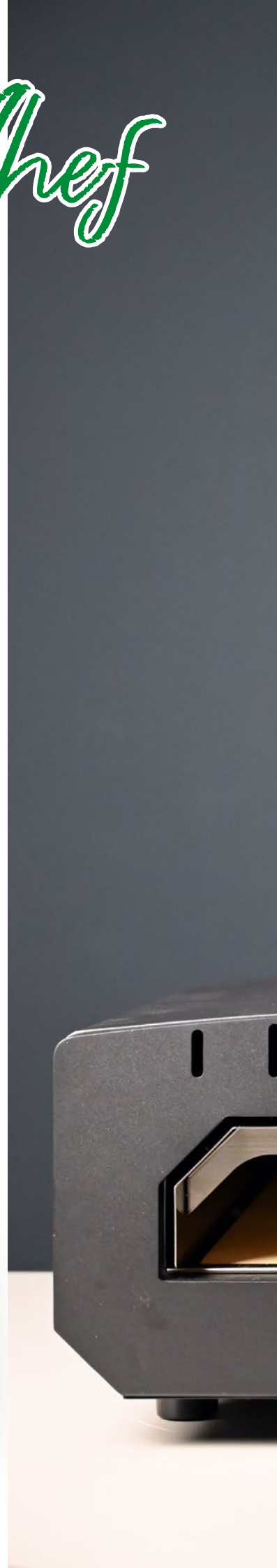
Der PizzaChef ist an Schlichtheit kaum zu überbieten. Schnörkelloses Design, einfache Bedienung. Der Ofen wird über zwei Drehregler für Ober- und Unterhitze gesteuert. Zwei Lämpchen zeigen an, ob der Ofen gerade heizt oder nicht. Eine Edelstahl-Frontabdeckung sorgt dafür, dass die Hitze vorne nicht entweicht. Das wars. Simpel, funktional und optisch sehr clean.

Das gefällt uns nicht so

Die Frontabdeckung wird nur locker in den Ofen gestellt. Wenn man die Pizza einschiebt, dreht oder herausholt, weiß man nicht so recht, wohin mit dem Ding. Eine Temperaturskala an den Drehreglern würde zwar das cleane Design stören, wäre aber dennoch hilfreich. Wer immer auf volle Pulle backt, für den ist das natürlich egal. Für alle anderen ist es ein Ratespiel. Die vom Hersteller versprochenen 400 °C haben wir zudem nur nach sehr langer Heizphase und auch nur manchmal gesehen. Auf 385 °C kommt man dafür bereits nach nur 15 Minuten.

Das gefällt uns besonders

Dieser Ofen kommt komplett ohne irgendwelchen fancy Schnickschnack aus. Regler für Ober- und Unterhitze sind separat über je einen Drehregler an der Front steuerbar. Damit wäre dann auch schon das Wesentliche aus der Bedienungsanleitung zitiert. Schön auch, dass der Backraum komplett mit einem



ordentlichen Cordierit-Stein ausgefüllt wird. Aber vor allem ist er ruhig. Kein lautes Lüftergeräusch, kein nerviges Gepiepse. Eine echte Wohltat.

Backergebnisse

Ja, man merkt die fehlende Hitze. Der Rand wird schön braun, der Käse aber auch. Was nicht so sein sollte. Der Boden wird für eine Neapolitana zudem ein wenig zu knusprig. Dennoch erreicht man mit dem Ofen wirklich gute Ergebnisse. Er verhält sich ähnlich wie ein Gasofen. Die Front sollte man mit der Tür während des Backens abdecken. Damit die Pizza gleichmäßig braun wird, sollte man sie ein- bis zweimal drehen.

Gesamtbewertung

CASOS PizzaChef ist ein ansprechendes Gerät. Wie fast allen Elektroöfen dieser Preisklasse fehlt es aber auch ihm ein wenig an Hitze. Es reicht natürlich für hohe, aber nicht für ganz hohe Ansprüche. CASO hat aufgrund seiner Vielzahl unterschiedlicher Geräte eine treue Fangemeinde, die man mit diesem Gerät ganz sicher erreicht und damit den einen oder anderen neuen Hobby-Pizzaiolo hervorbringt. Und dafür liefert man ein sehr solides und gut verarbeitetes Gerät. ●

Preis-Leistung: ★ ★ ★ ☆ ☆

Backergebnisse: ★ ★ ★ ☆ ☆

Empfehlungsfaktor: ★ ★ ★ ☆ ☆

Gewicht: 13,5 kg

Maße (L x B x H): 47,5 x 50 x 23 cm

Backfläche: 33 x 33 cm

Preis: 349,99 Euro

Bezug: caso-design.de



**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.



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

Sage Pizzaiolo

Kurzportrait

Beim Pizzaiolo vom SAGE handelt es sich zunächst einmal um einen ganz normalen Elektro-Pizzaofen. Zumindest augenscheinlich. Der Hersteller verspricht smarte Funktionen mit dem Ergebnis, dass die Pizza exakt so wird, wie man sie haben möchte. Programm wählen, Pizza rein und den Rest macht der Ofen. Klingt eigentlich zu schön, um wahr zu sein.

Besonderheiten

Die Algorithmen des Element IQ-Systems kontrollieren und leiten die Hitze dorthin, wo sie für die optimale Backleistung benötigt wird. Das innovative Garraumdesign passt mittels Sensoren, Temperaturregelung und optimierter Wärmeleittechnologie an, welche Heizelemente auf welche Gradzahl aufgeheizt werden und stellt so sicher, dass die gewählte Pizzasorte perfekt gebacken wird. So zumindest die Theorie beziehungsweise das Versprechen des Herstellers.





Das gefällt uns nicht so

Der Backraum ist ziemlich klein. Beim Öffnen der Klappe kommt einem der runde Stein zwar entgegen, er lässt einem aber kaum Spielraum, sodass man beim Einschließen der Pizza exakt arbeiten muss. Der mitgelieferte Pizzaschieber wirkt etwas billig, der Lüfter ist zudem sehr laut. Wirklich krass ist aber der Preis, den Sage für den Ofen aufruft. 730,- Euro sind viel zu viel. Selbst die im Netz gefundenen Angebote von knapp unter 500,- Euro sind für einen Ofen dieser Klasse schon ziemlich happig.

Das gefällt uns besonders

Die Aufheizzeit ist mit 16 Minuten für das Programm mit der höchsten Temperatur ziemlich flott. Die Bedienung des Ofens ist einfach und praktisch selbsterklärend. Die Automatikprogramme sind gerade für Einsteiger eine gute Orientierung. Wirklich gut gefällt uns das Design. Der Ofen macht einen edlen Eindruck.

Backergebnisse

Der Ofen soll ja smart sein und dem Pizzaiolo die Arbeit erleichtern. Das funktioniert in der Praxis leider nicht ganz so wie versprochen. Die Automatikprogramme liefern nicht das exakt gewünschte Ergebnis. Der Rand und der Käse sind etwas zu braun, der Boden zu stark gebacken. Man bekommt vielleicht bessere Ergebnisse, wenn man den Ofen auf

manuellen Betrieb umstellt. Das ist zum Glück möglich. Und da der Ofen Temperaturen jenseits der 400 °C erreicht, sollte da im Ergebnis noch etwas rauszuholen sein. Wir haben uns aber strikt an die Automatikprogramme gehalten, die aus unserer Sicht maximal ausreichende Ergebnisse liefern.

Gesamtbewertung

Der Sage Pizzaiolo verspricht viel, hält aber bei weitem nicht alles. Auf dem Papier klingt das mit der smarten Steuerung alles ganz prima, aber in der Wirklichkeit haut das nur bedingt hin. Der Ofen liefert zufriedenstellende Ergebnisse und wahrscheinlich kann man im manuellen Betrieb und mit etwas Erfahrung noch mehr rausholen. Den hohen Preis rechtfertigt er aber nicht. Selbst dann nicht, wenn man den Straßenpreis zugrunde legt. ●

Preis-Leistung:	★ ★ ☆ ☆ ☆
Backergebnisse:	★ ★ ☆ ☆ ☆
Empfehlungsfaktor:	★ ★ ☆ ☆ ☆
Gewicht:	17 kg
Backfläche:	30 cm
Maße (L x B x H):	47,2 x 46,1 x 27 cm
Preis:	729,90 Euro
Bezug:	sageappliances.com

„Das geht,
das ist völlig irre“

Marco Sinato über
sein brandneues
Pizzamehl





Marco Sinato könnte man als „Pizzanerd“ bezeichnen. Ein Perfektionist, extrem ehrgeizig. Einer, der sich in eine Sache verbeißt, wenn er einmal angefangen hat. Aber auch einer, der die Dinge mit Leidenschaft anpackt. Mit diesen Eigenschaften hat Marco viele Jahre am perfekten Teigrezept getüftelt. Als Krönung suchte er nach dem perfekten Mehl. Fast folgerichtig entwickelte er es in Zusammenarbeit mit einer Mühle selbst. Im Interview mit Einfach Pizza erzählt Marco, wie es dazu kam und was das Besondere an seinem Mehl ist.

Marco, du hast italienische Wurzeln. Da wäre die Vermutung naheliegend, dass Pizza schon immer Thema für dich war.

Überhaupt nicht! Diese Reise begann erst vor etwa fünf Jahren, kurz vor Ausbruch der Corona-Pandemie. Den Pizza-Part hatte zu Hause meine Frau inne. Etwa einmal im Monat gab es selbstgemachte Blechpizza. Irgendwann sagte ich dann, ich will das mal machen, richtig wie in Neapel. Ich sah mir auf YouTube ein Rezeptvideo an, bestellte Caputo-Mehl und probierte es einfach aus.

Und hat es gleich geklappt?

Allerdings. Als der Rand so richtig genial aufging, war das wie Weihnachten und Geburtstag an einem Tag. Das weckte den Italiener in mir. Ich war so stolz. Ein unbeschreibliches Gefühl.

Und dann ging es nur noch darum, das Ganze zu perfektionieren?

Ganz und gar nicht. Beim nächsten Mal klappte gar nichts mehr. Gefühlt hatte ich alles genauso gemacht wie beim ersten Mal. Aber die Pizza wurde einfach nichts. Und ich wusste überhaupt nicht warum. Damals gab es noch keine Video-Anleitungen, Bücher oder Facebook-Gruppen zu dem Thema – eine Zeitschrift natürlich auch nicht. Das ließ mir keine Ruhe. Ich hatte wirklich schlaflose Nächte.

Und wie kam der Turnaround?

Ich kniete mich einfach in das Thema rein und probierte weiter. Dabei wurde mir schnell klar, dass man genau arbeiten muss, dass die Mengen exakt stimmen müssen. Man kann Hefe, Mehl oder Wasser eben nicht einfach nach Gefühl zum Teig geben. Das alles weckte meinen Ehrgeiz extrem. Es entwickelte sich eine Passion. Monatelang tüftelte ich nach meiner eigentlichen Arbeit an Teigen. Ich wollte den bestmöglichen Teig herstellen, ich wollte das perfekte Teigrezept.

Und das scheint geklappt zu haben.

Ja, ich wurde immer besser. Ich fing dann neben meinem eigentlichen Job noch mit Catering an. Dadurch wurde ich beim Thema Teigherstellung immer mehr zu einem echten Crack. Dabei erarbeitete ich mir damals alles selbst, was heute gängiges Wissen ist.

Und wie kam es dann zu der Idee eines eigenen Mehls?

Die hatte ich schon sehr früh. Das Etikett der Verpackung ist schon vier Jahre alt. Das entwarf ich damals auf dem Handy. Es war meine Vision, da mir früh klar war, dass das Mehl der Schlüssel zum perfekten Teig ist. Ich wollte ein Mehl aus Deutschland kreieren, das es mit den besten italienischen Mehlen aufnehmen kann. Bei der Suche nach einem Hersteller stieß ich auf die Bischoff-Mühle. In der Südpfalz, wo die Mühle liegt, herrscht fast mediterranes Klima. Dort wird aufgrund



Gut zu sehen sind die gerösteten Weizenkeime, die dem Mehl ein besonderes Aroma geben sollen

der klimatischen Bedingungen und des sehr guten Bodens ein extrem proteinreicher Weizen angebaut, den es sonst so nicht in Deutschland gibt. Perfekt also für Pizzamehl.

Das klingt fast zu einfach. Die richtige Mühle mit dem richtigen Weizen gefunden, Mehl daraus gemahlen und zack, hat man die perfekte Pizza-Basis?

Schön wär's. Ich ging denen richtig auf den Senkel. Ich probierte über Monate hunderte Teige aus. Daraus lernte ich immer wieder. Der Mühle sagte ich, ich brauche dies, ich brauche das, das passt, das passt noch nicht. Im Juli dieses Jahres war ich erstmal zufrieden. Und dann legte ich gleich los und brachte das Ding so schnell es ging auf den Markt.

Okay, deine Chance für Marketing: Was ist das Besondere an dem Mehl?

Made in Germany, Typ 0, komplett ohne Zusatzstoffe. Keine Ascorbinsäure, keine Enzyme, nichts! Typ 0 daher, weil es eine höhere Qualität hat. Es hat einen höheren Mineralgehalt. Dazu hat das Mehl einen sehr hohen W-Wert und damit eine perfekte Wasseraufnahme. Es kann mit niedriger und hoher Hydratation verarbeitet werden. Außerdem hat es auch einen hohen Proteingehalt von über 13 Prozent. Es ist für kurze und lange Gare geeignet, für jede Teigart, ob klassisch neapolitanisch, mit Biga oder was auch immer. Diese Vielseitigkeit und die einfache Handhabung machen es auch für Anfänger zum optimalen Mehl. Man kann fast nichts falsch machen.

Alleskönner machen uns immer ein bisschen skeptisch, leidet darunter nicht der Geschmack?

Ganz im Gegenteil. Im Mehl ist ein gewisser Anteil gerösteter Weizenkeime. Das Aroma wird dadurch atemberaubend. Schon wenn man die Tüte öffnet, riecht es unbeschreiblich. Aber es gibt noch eine weitere Besonderheit, die ich unbedingt erwähnen möchte.

Wir sind gespannt ...

Der Teig aus diesem Mehl kann kalt verarbeitet werden. Man nimmt die Teiglinge aus dem Kühlschrank und legt sofort los. Die üblichen 4, 5 oder 6 Stunden, in denen die Teiglinge noch bei Raumtemperatur gehen müssen, fallen weg. Das macht es Restaurants und Caterern natürlich viel einfacher.

Marcos Teigrezept

Das Besondere am Teig aus Marcos Mehl: Er kann direkt aus dem Kühlschrank verarbeitet werden. Es ist keine Stückgare bei Raumtemperatur nötig.

Zutaten

- 1.000 g Ziomarco Tipo 0 super leggera
- 700 g Wasser
- 30 g Salz
- 3 g Hefe (frisch)

Teig aus der Knetmaschine nehmen, nicht weiter schleifen (bearbeiten) und leicht mit Olivenöl einreiben. Eine Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.

Etwa 330 g schwere Ballen formen und gut abgedeckt in einer Ballenbox oder einzelnen Behältern für 48 bis 72 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen und direkt zu Pizza verarbeiten.

Aber auch die Pizza-Party zu Hause ist viel besser planbar. Oder überleg mal, du kommst nach der Arbeit nach Hause, hast Bock auf Pizza, du hast sogar Pizzaballen im Kühlschrank, müsstest die aber erst einmal ein paar Stunden gehen lassen. Nicht so mit Teig aus meinem Mehl. Theoretisch kann man immer Ballen für den spontanen Pizzagenuß im Kühlschrank haben.

Auch das klingt fast zu schön, um wahr zu sein.


Ja, aber es funktioniert. Das verspreche ich. Ich habe schon Teiglinge direkt aus dem Kühlschrank verarbeitet, die hatten nur 1,5 °C. Die waren kurz vor dem Gefrierpunkt. Ich konnte das selbst kaum glauben. Aber das geht. Ich bin fast vom Stuhl gefallen. Das ist völlig irre. Ich sage es abschließend mal so: Wir haben hier ein Mehl aus Deutschland, das mindestens auf Augenhöhe mit den besten Pizzamehlen der Welt ist. Und darauf



Direkt aus dem Kühlschrank und dennoch ein luftig lockerer Rand. Gut zu erkennen: Die gerösteten Weizenkeime

bin ich verdammt stolz. Ich bin aber auch glücklich darüber, den Pizzabäckern etwas Gutes an die Hand zu geben. Mein Hauptberuf liegt dabei gar nicht im Pizza-Business. Ich bin Geschäftsführer in einem ganz anderen Bereich, habe eine tolle Frau und zwei wundervolle Kinder. Die ganzen Geschichten rund um Pizza mache ich nebenbei. Das ist eine Passion, eine echte Leidenschaft, durch die ich auch neue Leute kennengelernt habe. Daraus entstanden echte Freundschaften. Auch durch diese ganzen Begegnungen habe ich meine Vision vom perfekten Mehl nie aus den Augen verloren. ●

Das Pizzamehl gibt es direkt bei Marco Sinato im Shop in Säcken ab 10 kg:

 ziomarco.com

Kleinere Packungen mit 2,5 kg Inhalt gibt es für 8,99 Euro unter anderem bei Pizza1:

 pizza1.de



Anzeige

CASO[®]
DESIGN



Bella Italia
für zu Hause



Pizzaofen *PizzaChef 400°*

- + 400 °C heißer Steinofen mit schnell aufheizbarem Pizzastein
- + Pizza, Pinsa, Calzone, Flammkuchen und andere Teigspezialitäten in nur 90 - 270 sek
- + Separat steuerbare Ober- und Unterhitze für knusprigen Boden und saftigen Belag
- + Für den Innen- und geschützten Außenbereich geeignet (IPX4 Spritzwasserschutz)
- + Inkl. Pizzaschieber und Frontbedeckung



SCAN MICH
Jetzt Informieren!

caso-design.de

Einfach Pizza Shop

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

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



34,90 Euro

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



39,90 Euro

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



8,50 Euro

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



34,90 Euro



19,50 Euro

Gitternetzlapfen „Teiger“

Stinkender Putzlapfen 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 Putzlapfen 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. ●



Brot Akademie

NEU
Masterclass Brötchen



Masterclass Sauerteig

In diesem 10-Tages-Kurs setzt Du Deinen eigenen Sauerteig an und lernst alles über den Umgang mit ihm. Außerdem backen wir gemeinsam Dein erstes Sauerteig-Brot.



Masterclass Baguette

Mit einfachen Zutaten und wenig Aufwand zum perfekten Baguette. Wir zeigen Dir, wie Du auf dem Niveau Pariser Boulangerien backen kannst.



Masterclass Hefezopf

Von der Teigbereitung bis zur Flechttechnik lernst Du alles, um bald schon selbst die perfekten Hefezöpfe herzustellen, die auf jedem Büffet zu einem Hingucker werden.



Masterclass Croissant & Pain au chocolat

Tourierte Teige sind eine besondere Herausforderung. Wir zeigen Dir, wie Du mit einfachen Hausmitteln luftige Croissants und verführerische Pain au chocolat herstellen kannst.

- ✓ Videokurse mit ausführlichen Anleitungen
- ✓ Praxisnahe Tipps und Tricks
- ✓ Einfache Zutaten, gelingsichere Rezepte

- ✓ Begleitende Kursmaterialien und Rezepte zum Download
- ✓ Lerne, wann und wo Du willst – in Deinem Rhythmus
- ✓ Einmal gebucht, immer wieder verfügbar



Uwe Riebow

Die Kurse sind super! Fachlich versiert und inhaltlich klasse strukturiert, egal ob man noch Anfänger ist oder schon zu den fortgeschrittenen Hobbybäckern zählt. Ich habe den Sauerteigkurs mitgemacht und mit dem neuen Wissen direkt ein Bombenergebnis erzielt.



Beate Kircheis

Ich bin total begeistert von den Inhalten und der Umsetzung. Die Videos sind sehr lehrreich, überfordern dabei nicht und werden durch hilfreiche Beschreibungen ergänzt. Es gibt viel Bonusmaterial mit praktischen Ideen zur Wissensweiterung. Absolut empfehlenswert!



Sven Schwarzat

Ich habe die Masterclass Hefezopf belegt und kann den Kurs nur jedem Hobbybäcker empfehlen. Vor allem die Lektionen zum Flechten des Zopfes haben mir sehr weitergeholfen. Als Ergebnis bekam ich einen hübsch aussehenden und sehr leckeren Hefezopf.

Jetzt buchen unter [brot-akademie.com](https://www.brot-akademie.com)


Perlenkunst


Falscher Kaviar durch Kaltölsphärisifikation


Die Sphärisifikation in kaltem Öl ist eine der einfachen Praktiken aus der Molekularküche und man kann sie dazu nutzen, veganen Kaviar herzustellen. Und obwohl Molekularküche zunächst nach aufwendigen und komplizierten Verfahren klingt, ist hier das Gegenteil der Fall. Mit ganz einfachen Mitteln lassen sich ganz vorzügliche Perlen herstellen, die eine Pizza nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich veredeln können.




Text & Bilder: Sean Moxie

 @dailyvegan.de

 /dailyvegan.de

 /@dailyvegande

 dailyvegan.de

Sie ist ein Klassiker aus der Molekularküche: die Kaltölsphärisifikation. Mit dieser wird falscher Kaviar, beziehungsweise das Herstellen kleiner, glänzender Perlen möglich. Und das in allen erdenklichen Geschmacksrichtungen. Darüber hinaus ist diese Technik rein pflanzlich, also auch vegan möglich.

Für die Kaltölsphärisifikation braucht man im Grunde nur drei Zutaten: Eine Wasser-basierte Flüssigkeit, Agar-Agar und Öl. Auch die Herstellung des Kaviars ist sehr einfach: 1. Das Öl wird im Tiefkühlfach für 30 Minuten kalt gestellt. 2. Die Flüssigkeit wird währenddessen mit dem Agar-Agar vermischt und erhitzt, bis sich das Agar-Agar vollständig aufgelöst hat. 3. Anschließend kann man die heiße Flüssigkeit mit einer Pipette oder einer Quetschflasche in das eiskalte Öl träufeln, sodass sich kleine Perlen bilden. 4. Die kleinen gelierten Perlen erstarren in dem kalten Öl und sinken darin herab. 5. Wenn man genügend veganen Kaviar geträufelt hat, muss man das Öl absieben und den Kaviar dabei auffangen. 6. Im Kühlschrank verschlossen kalt gestellt hält der vegane Kaviar mehrere Tage. Er kann also sehr gut vorbereitet werden.

Dadurch, dass man den veganen Kaviar mit allerlei süßen und herzhaften Geschmäckern zubereiten kann, bietet sich eine ganze Reihe von Möglichkeiten in der Küche. Die Perlen sind, wie echter Kaviar, kleine, weiche Kugeln, bissfest, aber flexibel. Wenn man sie beispielsweise mit Balsamico oder Srirachasoße macht, entsteht ein aufregender, vermeintlicher Widerspruch zwischen Textur und Geschmack. Das führt zu einer kleinen Überraschung im Mund. Aber nicht nur geschmacklich, auch optisch kann man eine Pizza mit den kleinen, hübschen Perlen aufwerten und seine Gäste damit überraschen. Mit ihrer schönen Textur sind sie ein echtes Highlight.

Der vegane Kaviar kommt in der Konsistenz dem echten sehr nahe. Und der Geschmacksvielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Neben dem Erzeugen eines echten Kaviar-erlebnisses mit Meeresaromen, die an echten Fischrogen erinnern, kann man viele weitere süße und herzhaftere Geschmäcker verwenden.

Bei unseren Rezepten haben wir Agar-Agar verwendet. Es ist ein Verdickungsmittel, das unterschiedlich stark bindet, je nachdem welche Zutaten verwendet werden. Dabei spielt vor allem der Säuregehalt eine Rolle. Bei sauren Flüssigkeiten muss mit deutlich mehr Agar-Agar verarbeitet werden als bei Flüssigkeiten, die keinerlei Säure enthalten. Agar-Agar, auch Agartang, Kanten oder Japanische Gelatine genannt, ist ein Geliermittel, welches aus Algen gewonnen wird. In der Regel werden für die Gewinnung verschiedene Rotalgenarten genutzt. Die Grundeinheiten des Agar-Agar bilden dabei Agarose und



Zunächst wird das Öl kaltgestellt und die Masse vorbereitet



Mittels Pipette oder Quetschflasche wird die Masse in das kalte Öl getropft



Man sieht sehr schön, wie die Perlen in dem Öl entstehen und zu Boden sinken

Agaropektin. Da Agar-Agar aus Algen hergestellt wird, ist es rein pflanzlich. Im Gegensatz zu Gelatine, die aus Knochen hergestellt wird, ist Agar-Agar vegan und kann dadurch auch für vegetarische und vegane Speisen verwendet werden.

Agar-Agar ist geschmacksneutral. Es ist außerdem ein sehr gutes und thermisch relativ stabiles Geliermittel. In einfachem Wasser ist ein halber Teelöffel ungefähr so gelierfähig wie vier Blatt Gelatine. Ab einer Erhitzung von 70 °C wird Agar-Agar flüssig. Praktisch dabei ist, dass man schon gelierte Speisen immer wieder erhitzen und verflüssigen kann. Diese werden bei Abkühlung auch erneut fest.

Wie kommt der Fischgeschmack an veganen Kaviar?

Wer möchte, kann auch Fischgeschmack an diesen eigentlich veganen Kaviar bringen. Schließlich kann man die Kaltölsphärisifikation für allerlei Geschmacksrichtungen nutzen. Und so auch beliebte Meeresaromen an die kleinen Perlen bringen. Dazu kann man verschiedene Algen verwenden und die Flüssigkeit zusätzlich mit Lebensmittelfarbe einfärben. Bei den Algen kann man, ganz nach eigenem Geschmack, variieren oder benutzen, was man noch zuhause hat. Wenn man beispielsweise noch ein paar Noriblätter vom Sushi da hat oder getrocknete Wakame-Algen vom Salat, kann man diese mit Wasser aufkochen und so den Geschmack extrahieren. Nach dem Kochen kann man die Algen absieben und aus der aufgefangenen Flüssigkeit mit Agar-Agar und Lebensmittelfarbe veganen Kaviar herstellen. ●



1) Das Öl wird über einem Sieb abgegossen und kann wiederverwendet werden. 2) Den Fake-Kaviar gut abtropfen lassen. Er kann sofort verwendet werden und hält sich im Kühlschrank einige Tage



Basilikum-Kaviar

Perfekt für fast jede Form von Pizza eignet sich Basilikum-Kaviar. Dieser ist auch recht einfach herzustellen.

Zutaten

- 1 Bund frisches Basilikum
- 200 ml Wasser
- 2 g Agar-Agar (pflanzliches Geliermittel)
- 100 ml neutrales Öl, gut gekühlt

1. Öl kalt stellen, Basilikumblätter vom Stiel zupfen sowie grob hacken und zusammen mit dem Wasser in einen Mixer geben. Fein pürieren, bis eine grüne, flüssige Masse entsteht. Die Mischung durch ein Sieb oder Tuch passieren, sodass eine klare Basilikum-Flüssigkeit entsteht.
2. Die abgeseibte Basilikum-Flüssigkeit in einen kleinen Topf geben. Agar-Agar hinzufügen und gut umrühren, bis es sich vollständig aufgelöst hat. Die Mischung zum Kochen bringen und etwa 1-2 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ständig rühren.
3. Während die Basilikum-Agar-Mischung leicht abkühlt (sie sollte nicht zu fest werden), das gut gekühlte Öl in ein hohes Glas füllen. Das Glas mit Öl in eine Schüssel mit Eiswasser stellen, damit das Öl eiskalt bleibt.
4. Die leicht abgekühlte Basilikum-Agar-Mischung in eine Pipette oder Quetschflasche füllen. Tropfenweise die Mischung ins kalte Öl tropfen lassen. Die Tropfen werden beim Kontakt mit dem kalten Öl sofort gelieren und kleine, kugelförmige Kaviar-Perlen bilden.
5. Nachdem alle Tropfen im Öl geliert sind, den Basilikum-Kaviar mit einem Sieb abgießen. Die Perlen vorsichtig mit kaltem Wasser abspülen, um das restliche Öl zu entfernen.

Ingwer-Perlen

Ingwer wird sowohl als Gewürz als auch als Heilpflanze verwendet. Der Geschmack von Ingwer ist scharf, würzig und leicht bitter, mit einer frischen, zitronenartigen Note. Dieser Kaviar passt daher perfekt zu asiatisch angehauchten Pizzen, zu Fisch, Fleisch oder auch zu Süßspeisen.

Das Glas mit dem Öl für eine halbe Stunde ins Tiefkühlfach stellen.

Für den Ingwerkaviar das Wasser mit dem Ingwer mit Deckel aufkochen.

Vom Herd nehmen und den Ingwer 15 Minuten im Wasser ziehen lassen. Anschließend absieben. Das Ingwerwasser dabei auffangen.

Das aufgefangene Ingwerwasser mit dem Zucker und dem Agar-Agar verrühren.

In einem kleinen Topf aufköcheln und 2 Minuten simmern lassen.

Mit einer Pipette Tropfen der heißen Ingwerflüssigkeit in das kalte Öl träufeln. Der Ingwerkaviar sinkt als Perlen im Öl hinab.

Das Öl am Ende durch ein feinmaschiges Sieb absieben. Den Ingwerkaviar dabei auffangen.

In einer Plastiktüte oder im Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält er einige Tage und kann somit gut vorbereitet werden. ●


Zutaten


- 1 Stück Ingwer, geschält und in Scheiben
- 1 geh. TL Zucker
- 120 ml Wasser
- 1/4 TL Agar-Agar
- 1 kleines Glas Öl

Rezept & Bild: Sean Moxie

 @dailyvegan.de

 /dailyvegan.de

 /@dailyvegande

 dailyvegan.de




Balsamico-Perlen

Balsamico ist ein aus gekochtem Traubenmost hergestellter Essig, der in großen Holzfässern über viele Jahre hinweg reift. Die genaue Zusammensetzung und das Herstellungsverfahren sind streng geschützt und unterscheiden sich zwischen den beiden Hauptregionen Modena und Reggio Emilia. Die Balsamico-Perlen sind vielseitig einsetzbar und eignen sich als Topping für zahlreiche Gerichte, zu Salat, Ei, Tomate-Mozzarella und vielem mehr.

Zutaten

- 2 EL dunkler Balsamico
- 80 ml Wasser
- 1/2 TL Agar Agar
- 1 kleines Glas Öl

Rezept & Bild: Sean Moxie

 @dailyvegan.de

 /dailyvegan.de

 @dailyvegande

 dailyvegan.de

Das Glas mit dem Öl für eine halbe Stunde ins Tiefkühlfach stellen.

Den Balsamico mit dem Wasser und Agar Agar in einem kleinen Topf erhitzen, sodass die Flüssigkeit leicht köchelt, aber nicht sprudelnd kocht. 2 Minuten simmern lassen.

Mit einer Pipette Tropfen der heißen Flüssigkeit in das kalte Öl träufeln. Der Balsamico sinkt in Perlenform im Öl hinab.

Das Öl am Ende durch ein feinmaschiges Sieb absieben. Die Balsamico-Perlen dabei auffangen.

In einer Plastikdose oder im Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren. Dort halten die Perlen einige Tage und sie können somit gut vorbereitet werden. ●





Sriracha-Perlen

Sriracha ist eine scharfe Sauce, die ursprünglich aus Thailand stammt. Sie wird traditionell aus roten Chilischoten hergestellt und hat eine dickflüssige, leuchtend rote Farbe. Der Geschmack ist intensiv, scharf, leicht süßlich und mit einer angenehmen Knoblauchnote. Sriracha macht sich auch als Soße bereits sehr gut auf einer Pizza. Die Perlen sind nicht ganz so intensiv, aber optisch natürlich eine andere Liga.

Das Glas mit dem Öl für eine halbe Stunde ins Tiefkühlfach stellen.

Die Srirachasauce mit dem Wasser und Agar-Agar in einem kleinen Topf erhitzen, sodass die Flüssigkeit leicht köchelt, aber nicht sprudelnd kocht. 2 Minuten simmern lassen.

Mit einer Pipette Tropfen der heißen Flüssigkeit in das kalte Öl träufeln. Der Sriracha-Kaviar sinkt dabei im Öl hinab.

Das Öl am Ende durch ein feinmaschiges Sieb absieben. Den Sriracha-Kaviar dabei auffangen.


In einer Plastikdose oder im Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält er einige Tage und kann somit gut vorbereitet werden. ●


Zutaten

- 1 EL Sriracha Sauce
- 100 ml Wasser
- 1/2 TL Agar-Agar
- 1 kleines Glas Öl

Rezept & Bild: Sean Moxie

 @dailyvegan.de

 /dailyvegan.de

 /@dailyvegande

 dailyvegan.de

Ingwer-Erdnuss

So simpel die Zutaten, so genial das Geschmackserlebnis. Mozzarella, Parmesan und Crème fraîche bilden die Basis, hiermit wird die Pizza zunächst gebacken. Klassisch Bianca also, wenig spektakulär. Erdnusssoße und Ingwer-Perlen werten diese Kreation nicht nur optisch unheimlich auf, auch kulinarisch weiß diese Pizza zu überraschen. Beides wird nach dem Backen auf die Pizza verteilt.

Zutaten

- Crème fraîche
- Mozzarella (gerieben oder gestiftelt)
- Parmesan
- Karanga
- Ingwer-Perlen

Karanga*

Wer auf den Geschmack von Erdnuss steht, sollte Karanga unbedingt probieren. Mit 300 Erdnüssen pro Flasche ist der Geschmack intensiv und die Konsistenz eignet sich bestens für die Verfeinerung von Pizza. Passt aber auch auf Salat, Burger, Müsli oder Süßspeisen. Die Flasche kostet 5,99 Euro. karanga-sauce.de

* unbezahlte Empfehlung der Redaktion







Rauch- Sriracha



Der leichte Crunch der Röstzwiebeln gepaart mit den Raucharomen des Fisches. Das alleine ist schon eine Kombination, die man nicht unbedingt auf einer Pizza erwartet. Die Sriracha-Perlen sorgen dabei für einen optischen Hingucker, der diese Kreation auch geschmacklich abrundet. Wer die Perlen nicht selber machen möchte, kann bei dieser Pizza auch Forellen-Kaviar verwenden. Sieht optisch fast genauso aus, gibt dem ganzen noch eine nordischere Note. Crème fraîche bildet die Basis der Pizza, der Räucherfisch wird bereits mitgebacken, die weiteren Zutaten kommen anschließend auf die Pizza.

Zutaten

- Crème fraîche
- Räucherfisch (Makrele, Heilbutt o. ä.)
- Röstzwiebeln
- Schnittlauch
- Sriracha-Perlen

Balsam- Pastrami

Wer sich erstmal an falschen Kaviar heranwagen will, für den ist diese Pizza-Kreation bestens geeignet, denn Balsamico-Perlen gibt es auch fertig zu kaufen. Pastrami ist an sich schon immer ein geschmackliches Highlight. Gebratene Paprika gibt dem Ganzen eine gewisse Frische. Abgerundet wird diese Pizza natürlich mit den Balsamico-Perlen. Diese passen perfekt zum Pastrami. Alternativ kann hier auch Roastbeef zum Einsatz kommen. Die Basis bildet reichlich Käse, der gerieben oder gestiftet auf den Teig kommt, mit den Paprika und einem Schuss Olivenöl gebacken wird. Die anderen Zutaten werden danach auf die Pizza gegeben.

Zutaten

- Mozzarella (gerieben oder gestiftet)
- Pastrami
- Gebratene Paprika
- Balsamico-Perlen





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. ●

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.

Tipp

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 07. Februar 2025.

Digital-Ausgabe erhältlich
ab 24. Januar 2025

Darum geht es unter anderem:



Kontaktpunkt

Pizza meets Sandwich

Salat auf Pizza

Mehr als ein Side dish

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

Leonie Bettinger, Sean Moxie,
Marta Ullmann

FOTOS

stock.adobe.com – Adam, Aklimda, Alessio
Orrù, Anikonaann, eugeneegg, framarzo,
HimawanRushX, Luru, Надія Коваль,
Natasha Breen, Studio KIVI, utkudemirsoy

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 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.



Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

www.speisekammer-magazin.de

040 / 42 91 77-110

Für jede Pizza-Kreation die richtigen Zutaten!



Dein Onlineshop für Alles rund um die perfekte Pizza.