

Italienisch Backen

Pizza, Pinsa & Focaccia

IM HEFT

mehr als
40 Rezepte
lecker, kreativ,
gelingsicher



SCHNELLKURS LIEVITO MADRE

Alles über den
italienischen Sauerteig

LECKERE BASIS

Viele Grundrezepte für

- Pizzateig
- Pinsateig
- Focacciateig

ITALIENS PIZZA-STAR

Gabriele Bonci und
seine Pizza Romana

Die Mutter der Pizza

Wiederentdeckung der Pinsa

**10 FOCACCIA-REZEPTE
FÜR JEDE GELEGENHEIT**



8,50 EUR

A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR, BeNeLux: 9,80 Euro



Werde Sauerteig- Experte

12 Ausgaben BROT plus BROTFibel Sauerteig

BROT-Abo für 2 Jahre abschließen und als Geschenk die BROTFibel Sauerteig erhalten.

Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt 64,00 Euro (EU/Schweiz 74,00 Euro, restliches Ausland 110,00 Euro). Nach Ablauf der 2 Jahre läuft das Abonnement als Jahresabo weiter und verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können es ab dann aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte Ausgaben zurück. Im Jahresabo ist auch das Digital-Abo enthalten. Zudem hat man über die BROT-App während der Laufzeit des Abonnements Zugriff auf alle in der App erschienenen BROT-Ausgaben.



www.brot-magazin.de/12malbrot
Telefon: 040/42 91 77-110
E-Mail: service@brot-magazin.de

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser.

Knusprig-rescher Teig, sonnig-süße Tomaten, gekrönt von zart-schmelzendem Käse... Hier sind sie: die Stars des italienischen Fingerfood – Pizza, Pinsa & Focaccia. Dich erwarten eine Reise durch Italiens Küchen und jede Menge neue Rezepte rund um das Thema „arte bianca“ – die „weiße (Back-)Kunst“.

Wenige Gerichte liegen so lange im Trend wie Pizza, Pinsa und Co. Seit mehr als 2.000 Jahren werden diese Köstlichkeiten in Italien geliebt. Begeistert berichten Cato der Ältere, Vergilius, Plinius und andere über das Brotbacken. Ihnen verdanken wir die Überlieferung von Rezepten, auf die die moderne Pizza zurückgeht. Das Revival der Pinsa, erfunden im alten Rom, ist kein Wunder. Sie kann alles, was ihre Nachfolgerin, die Pizza, auch kann: sie ist außen knusprig, innen luftig und belegt mit allem, nach dem man sich die Finger leckt.

DIE Pizza gibt es nicht. Je nachdem, welche Getreide- und Gemüsesorten in den jeweiligen Regionen traditionell vorhanden sind, kommen die Backwerke in Aussehen, Textur, Belag und Geschmack ganz unterschiedlich daher. Selbst die Bezeichnungen „Pizza“, „Focaccia“ und „Pinsa“ sind in Italien nicht einheitlich: Bestellt man in Venedig eine Focaccia, so wird ein Gebäck serviert, das an eine Panettone erinnert. In der Lombardei wiederum wundert man sich über ein süßes Brot namens Filascetta, das einen vom Teller anlacht.

Wir stellen in diesem Heft eine Auswahl von Pizze, Pinse und Focacce vor, die leicht nachzubacken sind. In fast jedem Rezept findet man als Alternative zur klassischen Zubereitungsart mit (wenig) Hefe auch eine Variante mit der italienischen Mutterhefe, Lievito Madre (auch Pasta Madre genannt), die Du Dir zu Hause leicht selbst züchten kannst. Wie man mit ihr umgeht, erfährst Du in einem der Lievito Madre reservierten Abschnitt.

Die Beläge bestehen aus einer übersichtlichen Anzahl von Zutaten, die Du – von sehr wenigen Ausnahmen abgesehen – in jedem Supermarkt kaufen kannst.



In Sachen Gemüse und Obst können wir das ganze Jahr über aus dem Vollen schöpfen. Daher ist der Griff zu frischen Kräutern und reifen Tomaten empfohlen. Je besser und je höher die Qualität der Zutaten, umso köstlicher wird Dein italienisches Backwerk.

Der Zeitfaktor ist bei der Herstellung von Pizza & Co. nicht zu vernachlässigen. Durch die geringe Hefemenge oder die Verwendung von Lievito Madre benötigt man mehrere Stunden, wenn nicht sogar mehrere Tage, bis der Teig die gewünschte geschmackliche Reife erhält. Wie beim Brotbacken erreicht man auch bei der Herstellung eines Pizzateigs nur durch viel Zeit die Qualität, nach der man strebt.

Für ein optimales Geschmackserlebnis empfehlen sich diese Zutaten:

- Pizzamehl Tipo 00
- Manitobamehl
- Ciabattamehl Tipo 0
- Getrocknete Kirschtomaten aus Sizilien
- Getrocknete Tomaten aus Sizilien
- Sonnengetrockneter Oregano aus Sizilien
- San Marzano Tomaten vom Vesuv

Besonders gute Backergebnisse ergibt das Backen von Pizza und Pinsa auf einem Backstahl. Ist der nicht vorhanden, sollte zumindest das Backblech mit dem Backofen vorgeheizt werden. Eine andere Möglichkeit ist das Backen direkt auf dem Boden des Backofens, indem der belegte Teigling auf ein Backpapier und direkt in den Ofen gegeben wird. Diese Gebäcke lieben hohe Hitze von der ersten Sekunde an.

Ich wünsche Dir viel Spaß beim Backen dieser Rezepte und vor allem guten Appetit.

Doris Schmidtutz-Dempewolf

Die Autorin



Bocuse war mein Held, als ich 12 Jahre alt war. Seine Zwiebelsuppe – in ihrer Einfachheit so komplex, dass ich noch heute in Ehrfurcht erstarre, wenn ich das Rezept in seinem Kochbuch „La nouvelle cuisine“ nachlese. Geboren und aufgewachsen bin ich in der Toskana Deutschlands – der südhessischen Bergstraße. Nach Studienaufenthalten in Großbritannien und Italien bin ich nun wieder zurückgekehrt und fühle mich hier, mitten im Sonnenverwöhnten Hessen, pudelwohl. Fernweh plagt mich dennoch immer wieder – nach beiden Ländern.

Seit 2017 bin ich Foodbloggerin. Das geht mit einigen Ticks einher: Das erste, was ich tue, wenn ich die italienische Grenze überquere: ich trinke einen Ristretto. Überquere ich die französische, esse ich ein Baguette.

Was ich an der italienischen Küche liebe, ist das Unprätentiöse, Einfache, Simple. Selbst wenig erfahrene Köchinnen und Köche können mit wenigen Zutaten sehr guter Qualität in Windeseile Köstlichkeiten zaubern, die sie wahrscheinlich selbst tief beeindruckt.

 @dodo_speedelicious
 www.speedelicious.de

Inhalt

Editorial Seite 4

Lievito Madre

Schnellkurs italienische Mutterhefe Seite 8



Focaccia

Focaccia – Götterspeise und In-Food Seite 12

Grundrezepte Focaccia Seite 14

Süßkartoffel-Focaccia Seite 16

Focaccia mit Olivenöl und Rosmarin Seite 18

Neapolitanische Focaccia Seite 20

Apulische Focaccia Seite 21

Bärlauch-Focaccia Seite 22

Bohnenteig-Focaccia Seite 24

Sardische Kartoffel-Focaccia Seite 26

Sizilianische Mandel-Focaccia Seite 28

Birnen-Strazzata mit Gorgonzola Seite 30

Apfel-Focaccia Seite 32



Tomatensauce

Tomatensauce – Lecker und einfach in der Herstellung Seite 34

Grundrezept Tomatensauce 1, gekocht Seite 36

Grundrezept Tomatensauce 2, roh Seite 37

Pinsa

Pinsa – Wiederentdeckung einer Legende Seite 40

Grundrezept Pinsa 1 Seite 42

Grundrezept Pinsa 2 Seite 44

Grundrezept Pinsa 3 Seite 46

Pinsa Coppa Seite 48

Pinsa Rucola Seite 49

Pinsa mit getrockneten Kirschtomaten Seite 50



Pinsa mit Tomaten und Feta	Seite 52
Pinsa alla Regina Margherita	Seite 53
Pinsa mit Pancetta	Seite 54
Pinsa mit grünen Oliven	Seite 56
Pinsa Salsiccia	Seite 57
Pinsa mit Tomaten und Rosmarin	Seite 58
Pinsa Funghi	Seite 60
Pinsa mit Artischocken und Feta	Seite 61
Pinsa Nougat mit frischen Erdbeeren	Seite 62
Pinsa mit Calvados-Apfelmus	Seite 64
Pizza	
Pizza – Die Lizenz zum Genießen	Seite 66
Grundrezept Pizza 1 – mit Poolish	Seite 68
Grundrezept Pizza 2 – mit Madre-Poolish	Seite 70
Grundrezept Pizza 3 – ohne Kneten	Seite 72
Grundrezept Pizza 4 – Dodos Pizza	Seite 74
Pizza Tonno	Seite 76
Pizza Margherita	Seite 77
Pizza Calzone	Seite 78
Pizza Sfincione	Seite 80
Pizza Profumata	Seite 82
Pizza Giuseppe Verdi	Seite 84
Pizza mit Käserand	Seite 86
Pizza mit Kräutersaitlingen	Seite 88
Gemüsepizza mit Kartoffel-Hefeteig	Seite 90
Kirschtomaten-Tarte	Seite 92
Fagotto Napolitano	Seite 94
Gabriele Bonci und die Neuerung der Pizza Romana	Seite 96
Pizza Margherita von Gabriele Bonci	Seite 97
Glossar / Impressum	Seite 98



Wie dieses Heft funktioniert

Temperaturen

Wenn im Rezept von Raumtemperatur die Rede ist, sind 20-22°C gemeint. Weicht die Temperatur stark ab, hat das Einfluss auf die angegebene Zeit. Faustformel: pro 5°C verdoppeln oder halbieren die Hefekulturen ihre Tätigkeit. Wenn man keine Gärbox hat, kann man wärmere Temperaturen erzeugen, wenn man den Teig mit einer Flasche warmen Wassers in eine Bettdecke wickelt. Einige Haushaltsöfen können eine Temperatur von 30°C schaffen, ältere Modelle erzielen in etwa diese Wärme, wenn nur die Lampe im Inneren eingeschaltet ist.

Wassermengen

Bei den Angaben zur Wassermenge ist Vorsicht geboten. Jedes Mehl hat andere Eigenschaften und kann unterschiedlich viel Flüssigkeit binden. Es empfiehlt sich, mit etwas weniger Wasser zu beginnen und gegebenenfalls nachzuschütten. Ähnlich ist es mit Zeitangaben. Jeder Sauerteig, jede Hefe, jede Knetmaschine arbeitet anders. Daher ist jede Zeitangabe zwar erprobt, dennoch nur eine Empfehlung.

Knetzeiten

Wann ein Teig ausgeknetet ist, zeigt der Fenstertest. Dafür zieht man den Teig mit vier Fingern in vier Richtungen vorsichtig auseinander. Reißt er dabei sehr schnell, ist er noch nicht ausgeknetet. Diesen Zustand hat er, wenn er sich auseinanderziehen lässt, ohne schnell zu reißen. Dabei bildet sich ein Fenster, das bei Gluten-starken Teigen so dünn werden kann, dass es fast durchsichtig ist.

Fachbegriffe

Backen kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Auf Seite 98 findet Ihr daher ein kurzes Glossar, in dem Fachbegriffe, die in dieser Ausgabe vorkommen, kurz erklärt werden.

Viel Spaß beim Entdecken und Nachbacken.
Wir freuen uns auf Euer Feedback.



@brotmagazin



www.brot-magazin.de



/BrotMagazin



facebook.com/groups/brotforum

Trotz größter Sorgfalt passieren manchmal Fehler. In Rezepten ist das besonders ärgerlich. Daher berichtigen wir unsere Fehler, sobald sie entdeckt werden. Ihr findet die Korrekturen immer hier: www.brot-magazin.de/korrekturen

Schnellkurs italienische Mutterhefe

LM, Pasta Madre, Lievito Naturale, Lievito Madre – sie hat viele Namen. Aber nur wenige Zutaten. Mehl, Wasser und Zeit – mehr braucht es nicht, um die Lievito Madre herzustellen.

Züchtet, hegt und pflegt man sie einige Wochen mit Geduld und Hingabe, wird man mit einem triebigen Weizensauerteig belohnt, der neben dem eleganten Aroma, den er dem Teig verleiht, für einen besonders guten Ofentrieb sowie eine längere Haltbarkeit des Gebäcks sorgt. Obendrein sind die Weizen- oder auch Dinkelteige, die man mit der Lievito Madre treibt, besonders gut verdaulich.

Abkürzen kann man das langwierige Herstellungsverfahren, wenn man auf das Wohl-

wollen anderer vertraut: In vielen Brotbackforen oder Backgruppen auf Facebook findet man immer wieder engagierte Bäckerinnen und Bäcker, die fertige, aktive Lievito Madre zum Selbstkostenpreis anbieten. Es lohnt sich, einfach in den Foren aufmerksam nach Madre-affinen Menschen zu stöbern und sie anzusprechen.

In diesem Heft gibt es verschiedene Rezepte, die sowohl mit Hefe als auch mit Lievito Madre funktionieren. Entscheidet man sich für die Lievito-Madre-Variante, sollte man sie vor dem Verbacken mindestens ein-, besser noch zweimal auffrischen.

Vorgehensweise für das Auffrischen der Lievito Madre:



Ein hohes Glas ist
perfekt für die Aufzucht
der Lievito Madre

Vor jeder Teigzubereitung sollte die Lievito Madre aufgefrischt werden. Das ist ganz einfach und geschieht stets nach der gleichen Formel: 2:2:1 (Lievito Madre:Mehl:Wasser).

Man wiegt die Lievito Madre ab, verknetet sie mit der gleichen Menge an Weizenmehl 550 (alternativ: T55 Gruau oder Tipo 0 Orange) und der Hälfte des Gewichts an handwarmem Wasser.

Beispiel: 100 g Lievito Madre + 100 g Weizenmehl + 50 g handwarmes Wasser.

Verknetet wird manuell, in der Knetmaschine oder auch mit dem Thermomix. Nach wenigen Minuten erhält man einen recht festen Teig, der (am leichtesten geht das mit angefeuchteten Händen) in ein etwa 20-25 cm hohes und schlankes Glasgefäß (Durchmesser zirka 10-12 cm) mit Schraubverschluss gefüllt wird.

Bei der Form des Glases zu beachten: zur Reinigung sollte die Öffnung so groß sein, dass man mit der Hand und der Spülbürste hineinlangen kann. Wichtiger ist jedoch, dass der Teig klettern können muss. Dies wird nur durch ein schmales, hohes Gefäß möglich, an dem sich der Teig während des Gärprozesses leichter an den Innenwänden hochhangeln kann. Bei der Auswahl des Glases sollte darauf geachtet werden, dass man es gegebenenfalls stehend im Gärautomaten unterbringen kann, sofern der vorhanden ist.

Die Lievito Madre mag es kuschelig. Zum Aktivieren der Mikroorganismen sind nur etwas Wärme und ein paar Stunden Zeit erforderlich. Man platziert sie für 2-3 Stunden im Gärautomaten bei 28-30°C. Hat man keinen Gärautomaten, kuschelt die Lievito Madre auch gerne im Bett, gewärmt mit einer Wärmflasche, und wächst so langsam vor sich hin. Auch moderne Backöfen haben manchmal die Möglichkeit, auf 30°C temperiert zu werden.

Fertig ist die Lievito Madre, wenn sie sich volumenmäßig verdoppelt oder gar verdreifacht hat. Man erkennt nach der Gärzeit deutliche Gasblasen, die meist eine längliche Form aufweisen, etwa 4-6 mm lang und 3-4 mm hoch.

Hat man es nicht ganz so eilig, lässt man die Lievito Madre bei Raumtemperatur (20-22°C)



Die Lievito Madre ist ein fester Sauerteig mit geringem Wasseranteil

für ungefähr 6-12 Stunden stehen. Setzt man sie vor der Arbeit an, steht dann abends eine topfitte Lievito Madre in der Küche, mit der man einen Teig ansetzen kann.

Je nach Temperatur, Mehlsorte und Luftfeuchtigkeit entwickeln sich die Milch- und Essigsäurebakterien langsamer oder schneller. Wie bei einem Roggensauerteig gilt auch hier: Je kälter der Sauerteigansatz steht und je länger er ohne zu füttern steht, umso mehr Essigsäurebakterien entwickeln sich. Die Lievito Madre wird saurer. Je wärmer und wohlgenährter die Dame jedoch ist, desto mehr Milchsäurebakterien entwickelt sie – und wird milder.

Nachdem sie fertig gegangen ist, verwendet man sie für das Rezept und stellt den Rest zurück in den Kühlschrank, wo sie bis zur nächsten Fütterung – je nach Aktivität der Lievito Madre – zwischen 7 und 16 Tagen steht (gut gepflegt hält sie irgendwann auch schon zwei Wochen ungefüttert aus, ohne dass sie sauer wird oder verdirbt).

Stellt man fest, dass sich die Lievito Madre nicht in ausreichendem Maße entwickelt – also in der üblichen Zeit verdoppelt oder verdreifacht – kann man sie durch verschiedene Maßnahmen stärken: Bei der nächsten Fütterung reicht man ihr eine Messerspitze Honig, gibt 20 Prozent der Mehlmenge an Roggenvollkornmehl zu, ersetzt das Wasser durch ein aktives Hefewasser oder wendet die sehr effektive Abbindeverfahren („Legatura“) an. Letztere ist sehr zu empfehlen, wenn

man besonders fettreiche Teige wie einen Panettone oder eine Colomba treiben will.

Wer experimentierfreudig ist und keine Angst vor explodierenden Teigpaketen hat, wird die Legatura-Methode lieben. Mit ihr entfaltet die Lievito Madre eine extreme Triebkraft. Das funktioniert, weil durch eine feste, luftdichte Verschnürung die Zahl der anaeroben Mikroorganismen, die für die Lockerung des Teiges zuständig sind, in kurzer Zeit extrem stark anwächst.

Man beginnt mindestens einen Tag – besser noch zwei Tage – vor dem Backtag mit den Vorbereitungen. Die Lievito Madre muss zweimal im Verhältnis 1:2:1 (Lievito Madre:Mehl:Wasser) aufgefrischt werden, danach jeweils 3-4 Stunden reifen.

Der Teig wird dann in ein Stück Backpapier eingewickelt. Dieses Teigpaket kommt wiederum in ein Geschirrtuch und wird mit Küchengarn fest verschnürt wie ein Rollbraten.

In Italien wird die Lievito Madre vielfältig eingesetzt – von süß bis herzhaft

So lässt man den Teig für eine Stunde bei Raumtemperatur (20-22°C) stehen, danach kommt er über Nacht in den Kühlschrank.

Hat das Teigpaket Spannung entwickelt, wird die Verschnürung vorsichtig entfernt und der Teig entnommen. Die aufgefrischte Lievito Madre kann nun direkt für die Teigzubereitung verwendet werden. Hierzu wird sie mit der üblichen Methode aufgefrischt sowie 3-4 Stunden bei Raumtemperatur gehen gelassen, damit sie ihr Volumen verdoppeln kann. Alternativ stellt man die Lievito Madre direkt im Anschluss an die Auffrischung nach der Legatura zurück in den Kühlschrank, wo sie bis zur nächsten Verwendung ruhen darf.

Die Legatura-Methode eignet sich aber auch zum Kurieren einer zu sauren Lievito Madre, wenn sie mit einem anschließenden Zuckerbad kombiniert wird. Hierzu wird der Teig aus der Verschnürung entnommen und in Stücke von etwa 3 cm Dicke geteilt. Diese werden nun für zirka 20-30 Minuten in handwarmem Zuckerwasser (500 ml Wasser + 2 EL Zucker) gebadet, danach abgetrocknet und wieder im Verhältnis 1:2:1 (Lievito Madre:Mehl:Wasser) aufgefrischt. Die Lievito Madre wird nun bei Raumtemperatur gehen gelassen, bis sich der Teig volumenmäßig verdoppelt hat. Das Prozedere lässt sich bei Bedarf nach 24 Stunden wiederholen.



Doch nun zur Anwendung der Lievito Madre in Teigen. Eine Faustregel, die immer funktioniert: Pro Kilogramm Mehl werden 150-200 g Lievito Madre, also 15-20 Prozent, verwendet. Will man gezielter arbeiten, ist ein wichtiges Kriterium bei der Auswahl der richtigen Menge von Lievito Madre die Teigkonsistenz, die man erreichen möchte. Für leichte Teige mit einem geringen Fettanteil (zum Beispiel Pizza oder Pinsa) empfiehlt sich ein Lievito-Madre-Anteil von etwa 20 Prozent der Mehlmenge. Bei mittelschweren und schweren Teigen, die einen höheren Fettanteil haben, rechnet man zwischen 25 und 35 Prozent der Mehlmenge an Lievito Madre.

Bevor man die Lievito Madre dem Mehl zusetzt, kann man sie mit Hilfe eines Schneebesens mit einer Extra-Portion frischen Sauerstoffs versorgen. Das erhöht die Triebkraft zusätzlich.

Man vermischt die Lievito Madre dazu mit einem Teil des Wassers aus dem Rezept, das handwarm sein sollte. Dann schlägt man sie kräftig mit dem Schneebesen schaumig auf. Das dauert nur wenige Minuten. Jetzt ist die Lievito Madre bereit für die Zubereitung des Teiges. 🍞



Focaccia

Wenn man die Geschichte der Focaccia recherchiert, stößt man unweigerlich auf die Phönizier, die Karthager und natürlich die Römer. Letztere backten nicht nur das Brot so, wie sie es einst von ihren erbitterten Feinden, den Karthagern, gelernt hatten. Sie prägten für dieses neuartige Gebäck auch gleich dessen Namen: Focus – der später zu Focaccia wurde. Das Brot war so gut, dass die Römer es den zahlreichen Göttern als Götterspeise, als Opfergabe darbrachten.

Und was Göttern schmeckt, ist Italienern gerade gut genug.

Die meisten Variationen der Focaccia findet man in Ligurien. Die drei beliebtesten Klassiker sind die Genoveser Focaccia, die Focaccia di Voltri und die Focaccia di Recco.

Während die Focaccia aus Genua eher 1-2 cm dick ausgebacken und nur mit Olivenöl serviert wird, liebt man in Voltri ein sehr dünnes Fladenbrot und in Recco eines, das mit zwei dünnen Schichten Teigs und einer Frischkäse-Füllung serviert wird.

In vielen italienischen Städten findet sich an jeder Straßenecke eine Focacceria, in der man aus der Hand ein solches Stück Götterspeise als In-Food genießen kann. Gutes kommt einfach nicht aus der Mode.





Grundrezept Focaccia 1

Basisteig zur sofortigen Verwendung.

Diese Vorgehensweise eignet sich für alle Teige.

Hauptteig

- ▶ 1.000 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 200 g Lievito Madre
- ▶ 680 g Wasser
- ▶ 21 g Salz
- ▶ 40 g Olivenöl

1. Lievito Madre am Vorabend des Backtages im Verhältnis 2:2:1 (Lievito Madre:Mehl:Wasser) auffrischen. Die Lievito-Madre-Mischung für 2-4 Stunden bei 24-26°C abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. 200 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank nehmen und mit 100 g handwarmem Wasser schaumig aufschlagen (die Wassermenge von der Gesamtwassermenge abnehmen).
3. Die Lievito Madre 8-10 Minuten auf langsamer Stufe mit dem Mehl verkneten. Das Salz hinzufügen und für 3-4 Minuten auf schneller Stufe weiterkneten. Danach das Öl dazugeben und weitere 2-3 Minuten auf schneller Stufe auskneten, bis ein homogener, seidig-glänzender Teig entsteht, der nicht mehr an der Schüssel klebt.
4. In eine geölte Schüssel geben, einmal aufziehen und für mindestens 15-24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen (kann bis zu 72 Stunden stehen).
5. Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen und dann nach Wunsch weiterverarbeiten. ■

Grundrezept Focaccia 2

Basisteig mit Autolyse: Die Verquellung von Mehl und Wasser empfiehlt sich, um die Bildung des Gluten-Gerüsts zu verbessern, das Teigvolumen sowie seine Elastizität zu erhöhen und um die Knetzeit zu verkürzen. Es ist besonders dann ratsam, wenn man mit empfindlichen Mehlen arbeitet, die schnell überknetet werden können. Generell ist eine Autolyse bei Weizenmehlen aber immer möglich, um den Geschmack zu verbessern.

Hauptteig

- ▶ 1.000 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 700 g Wasser
- ▶ 200 g Lievito Madre
- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ 21 g Salz

1. Am Vorabend des Backtages das Mehl mit 600 g Wasser vermischen. Den Vorteig abdecken und bei Raumtemperatur 10-12 Stunden verquellen lassen.
2. Die Lievito Madre im Verhältnis 2:2:1 auffrischen (Lievito Madre:Mehl:Wasser).
3. Die Lievito-Madre-Mischung für 2-4 Stunden bei 24-26°C abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Dann bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen.
4. Am Backtag 200 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank nehmen und mit 100 g handwarmem Wasser schaumig aufschlagen.
5. Den Autolyse-Teig zusammen mit der aufgeschlagenen Lievito Madre 5-7 Minuten auf langsamer Stufe verkneten. Salz hinzufügen und für 3-4 Minuten auf schneller Stufe weiterkneten. Danach das Öl dazugeben und weitere 2-3 Minuten auskneten, bis ein homogener, seidig-glänzender Teig entsteht, der nicht mehr an der Schüssel klebt.
6. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen und für mindestens 15-24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen (kann bis zu 72 Stunden stehen).
7. Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen und dann nach Wunsch weiterverarbeiten. ■

Grundrezept Focaccia 3

Basisteig mit Biga: Biga ist ein typisch italienischer Vorteig, der aus Mehl, Wasser und Hefe beziehungsweise Lievito Madre besteht.

Zubereitung Biga Liquida

1. Am Vorabend des Backtages die Lievito Madre wie folgt auffrischen: 15 g Lievito Madre, 75 g des Mehls und 75 g des Wassers miteinander vermischen und abgedeckt für 12 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Die aufgefrischte Lievito Madre (165 g) mit den Restmengen von Mehl und Wasser (je 165 g) verkneten und für 2-3 Stunden bei 28-30°C im Gärauto-
mat ruhen lassen.

Zubereitung Hauptteig

1. Biga Liquida mit den Mehlen und dem Wasserauf langsamer Stufe 8-10 Minuten verkneten.
2. Das Salz hinzufügen und den Teig 4-6 Minuten auf schnellerer Stufe weiterkneten.
3. Olivenöl hinzufügen und auf schneller Stufe 2-3 Minuten fertig auskneten, bis ein homogener, seidig-glänzender Teig entstanden ist, der nicht mehr an der Schüssel klebt.
4. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben und für mindestens 15-24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen (kann bis zu 72 Stunden stehen).
5. Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen und dann nach Wunsch weiterverarbeiten. 🍴

Biga Liquida

- ▶ 15 g Lievito Madre
- ▶ 240 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 240 g Wasser

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 750 g Hartweizenmehl
- ▶ 250 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 500 g Wasser
- ▶ 50 g Olivenöl
- ▶ 18 g Salz

Hinweis

Die Menge der drei Grundteige reicht jeweils für ein Backblech oder vier Focaccia-Portionen. Die nachfolgenden Focaccia-Rezepte in diesem Heft sind ebenfalls für diese Menge ausgelegt.



Süßkartoffel-Focaccia

Zwiebeln werden hier ganz langsam und behutsam karamellisiert, um dann mit süßem altem Balsamico den letzten Schliff zu bekommen. So köstlich können Zwiebeln schmecken. Serviert werden sie auf einer Focaccia, mit Süßkartoffeln zubereitet.

Balsamico-Zwiebeln

- ▶ 500 g Schalotten, in feine Ringe geschnitten
- ▶ 2 EL Butter
- ▶ 1 EL brauner Zucker
- ▶ 20 g sehr alter Balsamico (alternativ guter Balsamico und 15 g Honig)
- ▶ Frischer Thymian
- ▶ 1 Blatt Lorbeer
- ▶ Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack

1. Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen lassen. Zucker hinzufügen und hell karamellisieren lassen, dann die Zwiebelringe hinzufügen.
2. Salzen und pfeffern, Thymian und Lorbeer dazugeben, die Hitze auf niedrigste Stufe herunterschalten.
3. Zwiebeln mindestens 30-60 Minuten sehr langsam schmelzen lassen. Abschmecken mit Balsamico.
4. Abkühlen lassen.



Teig-Zubereitung mit Lievito Madre

1. Süßkartoffelpüree, Mehl, Lievito Madre und Wasser 8-10 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
2. Kurz vor dem Knetende Öl und Salz hinzufügen und fertig auskneten (6-8 Minuten auf schnellerer Stufe).
3. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen (alternativ: 14-16 Stunden im Kühlschrank, dann 1 Stunde akklimatisieren lassen).

Teig-Zubereitung mit Hefe

1. Mehl in den Knet-Kessel der Maschine geben und in der Mitte eine Vertiefung formen.
2. Hefe hineinbröckeln und Zucker sowie 3 EL Wasser hinzufügen – diese Zutaten mit etwas Mehl in der Vertiefung vermischen, sodass innerhalb des Mehlbergs ein kleiner Teig entsteht. Über diesen etwas Mehl stäuben und etwa 30-45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Teig deutlich Blasen wirft.
3. Alle Zutaten – außer Salz und Öl – hinzufügen und den Teig knapp auskneten, bis er schön glatt ist (7 Minuten auf schnellerer Stufe).
4. Salz und Öl hinzufügen und fertig auskneten (8-10 Minuten langsam).
5. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen, während dieser Zeit einmal pro Stunde dehnen und falten (alternativ: 14-16 Stunden im Kühlschrank, dann 1 Stunde akklimatisieren lassen).

Zubereitung

1. Den Teig etwa 2 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte und mit Hartweizenmehl ausgestreute runde Form geben (alternativ auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier) und großzügig mit Olivenöl beträufeln.
2. Abgedeckt 2-3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Teigling mit den abgekühlten Balsamico-Zwiebeln bestreichen.
5. 20-25 Minuten backen und am besten noch warm servieren. ■



Hauptteig

- ▶ 150 g Süßkartoffeln, geschält, gekocht und püriert
- ▶ 500 g Weizenmehl 550 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 250 g Wasser (handwarm)
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe (alternativ 120 g Lievito Madre)
- ▶ 5 g brauner Zucker (nur bei Hefe)
- ▶ 20 g Olivenöl

Anzeige

HÄUSSLER

Holzbacköfen und
Elektro-Steinbacköfen



Ideal für italienische Klassiker:
Mit den Backöfen von Häussler genießen Sie die überragende Backqualität, wie sie nur ein mit Vollschatotte ausgekleideter Ofen bieten kann. Natürlich auch für perfekte Pizzen und vieles mehr. Besser geht es nicht.

Kostenlos Katalog anfordern:
www.backdorf.de
88499 Heiligkreuztal · Tel. 07371/9377-0

Focaccia mit Olivenöl und Rosmarin



Hauptteig

- ▶ 500 g Weizenmehl 550 (alternativ Tipo 0)
- ▶ 100 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 5 g Back- oder Aromamalz (inaktiv)
- ▶ 3 g Frischhefe (alternativ 150 g Lievito Madre + 50 g handwarmes Wasser – vom restlichen Wasser abnehmen)
- ▶ 5 g brauner Zucker (nur bei Hefe)
- ▶ 400-450 g handwarmes Wasser
- ▶ 25 g Salz
- ▶ 100 g Olivenöl

Belag

- ▶ Grobes Salz
- ▶ Frischer Rosmarin

Frischer Rosmarin ist für sich ja schon eine Aroma-Bombe. Wenn er dann noch auf gutes Olivenöl trifft, dann werden die Geschmacksnerven vollends verwöhnt. So schmeckt Italien – simpel, aber eben nicht fad, sondern hoch aromatisch.

Teig-Zubereitung mit Lievito Madre

1. Alle Zutaten – außer Salz und Olivenöl – 8 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
2. Kurz vor dem Knetende Öl und Salz hinzufügen und 6-8 Minuten auf schneller Stufe fertig auskneten.
3. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, abgedeckt 3-4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, dabei zwei- bis dreimal dehnen und falten (besser: 10-12 Stunden im Kühlschrank, dann Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für 1 Stunde Raumtemperatur annehmen lassen).



Teig-Zubereitung mit Hefe

1. Mehle mischen und in der Mitte eine Vertiefung formen.
2. Hefe hineinbröckeln und Zucker sowie 3 EL Wasser hinzufügen – diese Zutaten mit etwas Mehl in der Vertiefung vermischen, sodass innerhalb des Mehlbergs ein kleiner Teig entsteht. Über diesen etwas Mehl stäuben und etwa 30-45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Teig deutlich Blasen wirft.
3. Wasser und Malz hinzufügen und den Teig auf langsamer Stufe 8-10 Minuten knapp auskneten, bis er schön glatt ist.
4. Salz und Öl hinzufügen und fertig auskneten (6-8 Minuten auf schnellerer Stufe).
5. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, abdecken und bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen (je höher die Raumtemperatur, umso schneller geht der Teig) – während dieser Zeit ein- bis zweimal dehnen und falten.
6. Den Teig abgedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.



Zubereitung

1. Den Teig etwa 2 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte und mit Hartweizenmehl ausgestreute runde Form geben (alternativ auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier). Mit den Fingerspitzen Vertiefungen hineindrücken (dabei möglichst wenige der Gasbläschen zerstören) und großzügig mit Olivenöl beträufeln.
2. Teig nochmal abdecken und für 1-2 Stunden (länger ist auch kein Problem) bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Derweil den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig mit grobem Salz und etwas Rosmarin bestreuen und etwa 10 Minuten bei 250°C anbacken, dann die Temperatur auf 210°C senken und weitere 5-8 Minuten backen. 🍴



Hauptteig

- ▶ Grundrezept Focaccia
1, 2 oder 3 (Seite 14/15)

Belag

- ▶ 150 g Pecorino, fein gerieben
- ▶ 100 g Pinienkerne, goldgelb
in der Pfanne ohne Fett
geröstet
- ▶ 300 g San Marzano-
Tomaten in 3 mm dicken
Scheiben
- ▶ optional: grobes Salz
(vorsichtig, da der Pecorino
schon salzig ist)
- ▶ Basilikum, ca. 12 Blätter



Neapolitanische Focaccia

Pecorino und Pinienkerne spielen bei dieser Focaccia die Hauptrolle. Deftig, aber geschmacklich sensationell kommen sie daher. Der Käse wird in den Teig eingearbeitet und entfaltet während des Backens einen herrlichen Duft. Belegt nur mit San Marzano-Tomaten (frisch oder aus der Dose) und etwas frischem Basilikum ist dies ein Klassiker unter den Focaccia-Rezepten.



1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mit den Fingerspitzen Vertiefungen in den Teig drücken, dabei nicht zu viele Gasbläschen zerstören. Reichlich Olivenöl darüber gießen und – bei Bedarf – Salz darüberstreuen.
3. Tomatenscheiben auf den Teig legen, Pecorino und Pinienkerne darüberstreuen.
4. Mit Sichtkontakt für 12-15 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze knusprig ausbacken.
5. Mit Olivenöl beträufeln, Basilikumblätter darüberstreuen und heiß servieren. 🍴



Apulische Focaccia

Klassiker sind alte Dinge und Ideen, die noch immer so gut erscheinen, als seien sie gerade erst von einem genialen Kopf erdacht und für perfekt befunden worden. Um genau so einen Klassiker handelt es sich bei diesem einfachen Rezept aus Apulien. Mit wenigen Zutaten wie Mehl, Wasser, Salz, Öl, wildem Oregano und Tomaten wurde eine Focaccia geschaffen, die so einfach wie perfekt ist.

Teig-Zubereitung

1. Mehl und Wasser miteinander vermischen und für eine Stunde ruhen lassen. Dann Lievito Madre hinzufügen und 8 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
2. Öl und Salz hinzufügen und fertig auskneten (3-5 Minuten schnell).
3. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen. Während dieser Zeit einmal pro Stunde dehnen und falten. (Alternativ 8-10 Stunden über Nacht im Kühlschrank, dann 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.)

Zubereitung

1. Den Teig etwa 2 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte und mit Hartweizenmehl ausgestreute runde Form geben (alternativ auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier) und großzügig mit Olivenöl beträufeln.
2. Abgedeckt 2-3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
3. Die Kirschtomaten in den Teig drücken, mit Olivenöl beträufeln und den Gewürzen sowie dem Oregano bestreuen.
4. Bei 200°C im auf Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen und sofort servieren. 🍴

Hauptteig

- ▶ 100 g Lievito Madre
- ▶ 400 g Dinkelmehl 630
- ▶ 130 g handwarmes Wasser
- ▶ 8 g Salz

Belag

- ▶ 300 g Kirschtomaten (alternativ 200 g in Öl eingelegte Kirschtomaten, abgetropft)
- ▶ Olivenöl nach Geschmack
- ▶ grobes Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ▶ getrockneter Oregano



Bärlauch-Focaccia

FrISCHE, aromatische Kräuter – damit ist gute Laune vorprogrammiert. Besonders aromatisch ist frischer Bärlauch, der auf dieser Focaccia seinen großen Auftritt als Pesto hat.

Hauptteig

- ▶ 1 kleine Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 280-300 g), mit kaltem Wasser ab gespült, abgetropft und püriert
- ▶ 500 g Wasser
- ▶ 60 g Olivenöl
- ▶ 850 g Weizenmehl 550 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 3 g Frischhefe (alternativ 100 g Lievito Madre)
- ▶ 150 g geräucherter Pancetta oder Bauchspeck, in kleinen Würfeln, kurz angebraten
- ▶ 12 g Salz

Teig-Zubereitung mit Lievito Madre

1. Mehl, Lievito Madre, Pancetta/Bauchspeck, Kichererbsen-Püree und Wasser 12-14 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
2. Öl und Salz hinzufügen und fertig auskneten (6-8 Minuten schnell).
3. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen (alternativ: 14-16 Stunden im Kühlschrank; dann 1 Stunde akklimatisieren lassen).

Teig-Zubereitung mit Hefe

1. Mehl in den Knet-Kessel der Maschine geben und in der Mitte eine Vertiefung formen.
2. Hefe hineinbröckeln und Zucker sowie 3 EL Wasser hinzufügen – diese Zutaten mit etwas Mehl in der Vertiefung vermischen, sodass innerhalb des Mehlbergs ein kleiner Teig entsteht. Über diesen etwas Mehl stäuben und etwa 30-45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Teig deutlich Blasen wirft.
3. Wasser, Kichererbsenpüree und Bauchspeck hinzufügen und den Teig knapp auskneten, bis er schön glatt ist (12-14 Minuten langsam).
4. Salz und Öl hinzufügen und fertig auskneten (6-8 Minuten schnell).
5. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden rasten lassen. Während dieser Zeit einmal pro Stunde dehnen und falten.



Zubereitung

1. Den Teig etwa 2 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte und mit Hartweizenmehl ausgestreute runde Form geben (alternativ auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier) und großzügig mit Olivenöl beträufeln.
2. Abgedeckt 2-3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
3. Pesto auf den Teig klecksen, dann die geviertelten Tomaten, die Pinienkerne sowie die Frühlingszwiebeln auf dem Teig verteilen
4. Olivenöl darüber träufeln, abdecken und bei Raumtemperatur 1-2 Stunden gehen lassen
5. Bei 200°C im gut auf Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen und noch heiß servieren. 🍴

Belag

- ▶ 120 g Bärlauch-Pesto (alternativ Pesto Genovese oder Tomatenpesto)
- ▶ 12-15 Kirschtomaten, halbiert
- ▶ 100 g Pinienkerne
- ▶ 1 Bund rote Frühlingszwiebeln mit Grün, in 3 mm breite Scheiben geschnitten
- ▶ 50 g Olivenöl



Bohnenteig-Focaccia

Rustikal und kernig kommt diese Focaccia daher. Der Teig wird mit einer Bohnencreme hergestellt, was ihn länger frisch hält und ihm ein rustikales Aroma verleiht. Belegt mit geräuchertem Bauchspeck ist diese Focaccia etwas für einen gemütlichen Fernseh-Sonntag als Begleitung zu einem Glas Bier.

Hauptteig

- ▶ 450 g Weizenmehl 550 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 3 g Frischhefe (alternativ 100 g Lievito Madre)
- ▶ 5 g brauner Zucker (nur bei Hefe)
- ▶ 400 g dicke Bohnen aus der Dose, abgetropft und mit kaltem Wasser abgespült und püriert
- ▶ 300 g handwarmes Wasser
- ▶ 2 Zehen Knoblauch
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 30 g Olivenöl

Teig-Zubereitung mit Lievito Madre

1. Mehl, Lievito Madre, ein Drittel der Bohnencreme und Wasser 8 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
2. Öl und Salz hinzufügen und fertig auskneten (4-5 Minuten schnell).
3. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen. Während dieser Zeit einmal pro Stunde dehnen und falten. (Alternativ: 10-12 Stunden im Kühlschrank, dann 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen).



Belag

- ▶ 200 g Pecorino sardo, gehobelt
- ▶ 150 g Pancetta, in dünnen Scheiben (alternativ Bacon)
- ▶ Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ▶ Olivenöl zum Beträufeln
- ▶ einige Stängel Rucola



Teig-Zubereitung mit Hefe

1. Mehl in den Knet-Kessel der Maschine geben und in der Mitte eine Vertiefung formen.
2. Hefe hineinbröckeln und Zucker sowie 3 EL Wasser hinzufügen – diese Zutaten mit etwas Mehl in der Vertiefung vermischen, sodass innerhalb des Mehlbergs ein kleiner Teig entsteht. Über diesen etwas Mehl stäuben und etwa 30-45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Teig deutlich Blasen wirft.
3. Wasser, Mehl und ein Drittel der Bohnencreme hinzufügen und den Teig knapp auskneten, bis er schön glatt ist (8-10 Minuten schnell).
4. Salz und Öl hinzufügen und fertig auskneten (3-4 Minuten langsam).
5. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen, während dieser Zeit einmal pro Stunde dehnen und falten.

Zubereitung

1. Den Teig etwa 2 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte und mit Hartweizenmehl ausgestreute runde Form geben (alternativ auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier) und großzügig mit Olivenöl beträufeln.
2. Abgedeckt 2-3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
3. Restliche Bohnencreme auf den Focacciateig bröseln.
4. Gehobelten Pecorino, Pancetta, Salz und Pfeffer darüber geben.
5. Mit Olivenöl großzügig beträufeln und bei 230°C im gut vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 20-25 Minuten backen.
6. Vor dem Servieren mit Rucola belegen. 🌿





Sardische Kartoffel-Focaccia

Hauptteig

- ▶ 150 g Kartoffeln, gekocht, püriert und abgekühlt
- ▶ 150 g Hartweizenmehl (alternativ doppelgriffiges oder Spätzlemehl)
- ▶ 350 g Weizenmehl 550 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 250 g Wasser
- ▶ 3 g Frischhefe (alternativ 180 g Lievito Madre)
- ▶ 1 Prise Zucker (nur bei Hefe)
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 1 TL Salz

Belag

- ▶ 1 Knolle junger Knoblauch (alternativ 4-6 Zehen Knoblauch)
- ▶ 300 g Kirschtomaten
- ▶ getrockneter sizilianischer Oregano
- ▶ grobes Salz
- ▶ Pfeffer aus der Mühle

Kartoffel-Focaccia, wie man sie auf Sardinien allerorten bäckt: Saftig, herzhaft und immer wieder köstlich – besonders durch die sonnig-süßen Tomaten und den aromatischen Oregano.

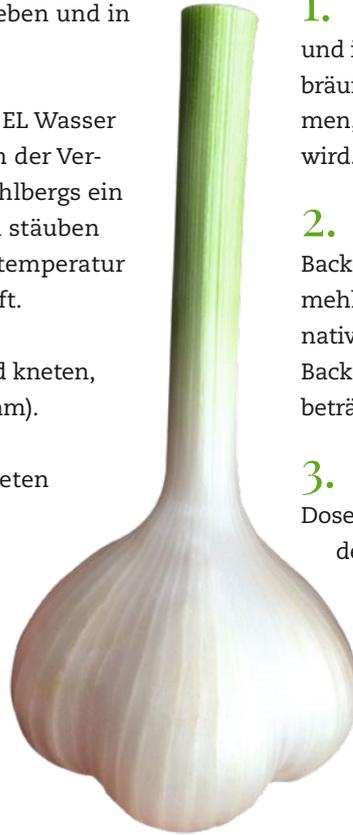
Teig-Zubereitung mit Lievito Madre

1. Mehle mit Kartoffelpüree, Lievito Madre und Wasser 8 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
2. Kurz vor dem Knetende Öl und Salz hinzufügen und fertig auskneten (4-6 Minuten schnell).
3. Den Teig in eine geölte Teigwanne geben, einmal aufziehen, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen (alternativ 10-14 Stunden im Kühlschrank, dann 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen).



Teig-Zubereitung mit Hefe

1. Mehl in den Knet-Kessel der Maschine geben und in der Mitte eine Vertiefung formen.
2. Hefe hineinbröckeln und Zucker sowie 3 EL Wasser hinzufügen – diese Zutaten mit etwas Mehl in der Vertiefung vermischen, sodass innerhalb des Mehlbergs ein kleiner Teig entsteht. Über diesen etwas Mehl stäuben und etwa 30-45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Teig deutlich Blasen wirft.
3. Wasser und Kartoffelpüree dazugeben und kneten, bis der Teig schön glatt ist (8-10 Minuten langsam).
4. Salz und Öl hinzufügen und fertig auskneten (6-8 Minuten schnell).
5. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen (alternativ 8-10 Stunden im Kühlschrank, dann 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen).



Zubereitung

1. Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in nicht zu heißem Olivenöl goldgelb bräunen. Dann aus dem heißen Öl entnehmen, sodass er nicht weiter röstet und bitter wird. Das Öl aber aufheben.
2. Den Teig etwa 2 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte und mit Hartweizenmehl ausgestreute runde Form geben (alternativ auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier) und großzügig mit Olivenöl beträufeln.
3. Geviertelte Kirschtomaten (alternativ Dosentomaten per Hand grob zerquetscht) auf den Teig geben und mit Oregano bestreuen, dann mit dem Knoblauch-Öl übergießen.
4. Im gut vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 15-20 Minuten bei 230°C backen und sofort servieren. 🍴



Hauptteig

- ▶ 120 g Weizenmehl 550 (alternativ T65)
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 120 g kalte Butter
- ▶ 15 g Vanillepaste oder 10 g Vanillezucker
- ▶ 4 g Salz

Mandel-Vanillecreme

- ▶ 200 g blanchierte Mandeln
- ▶ 100 g weiche Butter
- ▶ 120 g Zucker
- ▶ 400 g Milch
- ▶ 2 Vanilleschoten
- ▶ 4 g Salz
- ▶ 6 Eigelbe
- ▶ 40 g Speisestärke oder 1 Packung Vanillepudding-Pulver
- ▶ 300 g frische Erdbeeren
- ▶ Puderzucker zum Bestäuben

Sizilianische Mandel-Focaccia

Wenn Anfang März der Frühling auf Sizilien beginnt, blühen die Mandelbäume in zartem Rosé. Überall ist saftiges Grün zu sehen, steigen Frühlingsdüfte der erwachenden Natur in die Nase. Da fehlt zum Glück nur noch eine Torte, die mit einer Creme aus den weltbekannten sizilianischen Mandeln hergestellt wurde. Der Teig hat eine hauchzarte, knusprige Textur und zerbricht leicht. Daher ist Vorsicht beim Umgang mit der Torte geboten.

Teig-Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Salz, Vanille sowie Butter zu einem Teig verkneten.
2. Zwei Teigplatten auf die Größe einer Springform (24 cm Durchmesser) ausrollen, mit Klarsichtfolie abdecken und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Teigplatten nacheinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180°C im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze für etwa 12 Minuten backen.





4. Auf dem Backblech abkühlen lassen und den schöneren Boden in 12 Stücke teilen, den zweiten Boden auf eine Tortenplatte legen.

Zubereitung Mandel-Vanillecreme

1. Die Mandeln sehr fein mahlen, in einer trockenen Pfanne (ohne Fett) goldgelb rösten und abkühlen lassen.
2. Aus Milch, Zucker, dem Mark der ausgekratzten Vanilleschoten, Eigelben und Speisestärke einen festen Pudding kochen, abdecken und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
3. Weiche Butter (Raumtemperatur) weiß-schaumig aufschlagen und den Pudding, der die gleiche Temperatur haben muss wie die Butter, esslöffelweise unterrühren.
4. Dann die gerösteten Mandeln unterziehen.
5. Die Creme auf den Tortenboden streichen.
6. Teigstücke mit jeweils einer halbierten und auf der Schnittfläche liegenden Erdbeere stützen, sodass man sie schräg auflegen kann. Mit Puderzucker bestäuben und mit Erdbeeren dekorieren.
7. Sofort servieren, damit der Teig schön knusprig bleibt. 🍰



Mühlenfinder

PLZ 20000



Mühle Erks

Backen Sie Ihr Brot
mit unseren
wertvollen Zutaten!



Horster Hauptstraße 5
26446 Friedeburg / OT Horsten
Telefon 04453 2230
www.muehle-erks.de

PLZ 50000



Horbacher Mühle
Prod. u. Handels GmbH

Oberhorbacher Str. 25
53819 Neunkirchen-Seelscheid
Telefon: 02247 / 300 102
Mail: shop@horbacher-muehle.de
www.horbacher-muehle.de

PLZ 70000

Stingel-Mühle



- Qualitätsmehle aus Weizen, Dinkel und Roggen
- Brotbackmischungen
- Dinkelprodukte
- Backzutaten
- Backkurse

Versandkostenfrei
ab 45 Euro



Schwaderloch 9
72336 Balingen
07433/3295
www.mehlkaufen.de

Birnen-Strazzata mit Gorgonzola



Strazzata ist eine Focaccia, wie man sie in der süditalienischen Region Basilikata bäckt. Zu besonderen Feierlichkeiten, wie zum Beispiel Hochzeiten, serviert man die Strazzata, die dann mit den Händen auseinandergespitzt (das Wort „strazzare“ leitet sich vom Begriff „straziare“ – zerreißen) wurde, zum Wein. Typischerweise enthält sie Schweineschmalz, das in diesem Rezept aber nicht eingesetzt wird. Der Speck ist reichhaltig genug. Raffinierter Weise findet sich bei dieser Variante die Birne nicht auf, sondern im Teig.

Hauptteig

- ▶ 1 Dose Williams-Christ Birnen, abgetropft, klein gewürfelt
- ▶ 250 g Hartweizenmehl (alternativ doppelgriffiges bzw. Spätzlemehl)
- ▶ 250 g Pizzamehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 5 g Backmalz (inaktiv)
- ▶ 250-270 g Wasser (handwarm)
- ▶ 2 g Trockenhefe (alternativ: 100 g Lievito Madre oder 3 g Frischhefe und 1 Prise Zucker)
- ▶ 25 g Olivenöl
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 15 g dunkler Honig oder 10 g brauner Zucker
- ▶ Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Belag

- ▶ 300 g Gorgonzola (milder: Gorgonzola Dolce)
- ▶ 1 mittelgroße rote Zwiebel in dünnen Scheiben
- ▶ Basilikum, grob zerpfückt
- ▶ grobes Salz
- ▶ Pfeffer aus der Mühle
- ▶ optional: 10 Scheiben fetter Speck oder Pancetta, dünn aufgeschnitten

Teig-Zubereitung mit Lievito Madre

1. Mehle, Lievito Madre, Malz und Wasser 8 Minuten auf langsamer Stufe verkneten
2. Die Birnenstücke hinzufügen und 8-10 Minuten schneller unterkneten.
3. Kurz vor dem Knetende Salz und Öl hinzufügen und fertig kneten (5 Minuten schnell).
4. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen und abgedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden gehen lassen (alternativ bei 24-26°C in der Gärbox für 1,5 bis 2 Stunden oder 8-10 Stunden im Kühlschrank, dann eine Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen).

Teig-Zubereitung mit Trockenhefe

1. Die Mehle mit der Trockenhefe mischen.
2. Alle Zutaten – außer Salz und Öl – hinzufügen und den Teig 10-12 Minuten langsam kneten, bis er schön glatt ist.
3. Salz hinzufügen und für 3 Minuten auf schneller Stufe kneten.
4. Öl hinzufügen und für 2 Minuten auf schneller Stufe fertig auskneten.
5. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen.

Teig-Zubereitung mit Frischhefe

1. Mehl in den Knet-Kessel der Maschine geben und in der Mitte eine Vertiefung formen.



2. Hefe hineinbröckeln und Zucker sowie 3 EL Wasser hinzufügen – diese Zutaten mit etwas Mehl in der Vertiefung vermischen, sodass innerhalb des Mehlbergs ein kleiner Teig entsteht. Über diesen etwas Mehl stäuben und etwa 30-45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Teig deutlich Blasen wirft.

3. Alle Zutaten – außer Salz und Öl – und den Teig knapp auskneten, bis er schön glatt ist (10-12 Minuten langsam).

4. Salz und Öl hinzufügen und fertig auskneten (5 Minuten schnell).

5. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen (alternativ 8-10 Stunden im Kühlschrank, dann 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen).

Zubereitung

1. Den Teig etwa 2 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte und mit Hartweizenmehl ausgestreute runde Form geben (alternativ auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier) und großzügig mit Olivenöl beträufeln.

2. Zwiebelringe sowie 200 g Gorgonzola in Flocken auf den Teig verteilen.

3. Salz und Pfeffer auf die Focaccia streuen

4. 20-30 Minuten bei 200°C im gut vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze ausbacken.

5. Vor dem Servieren mit dem restlichen Gorgonzola und Basilikum belegen und optional mit Schinken servieren. 🍴





Hauptteig

- ▶ 500 g Weizenmehl 550 (alternativ T65)
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 250 g handwarme Milch
- ▶ 20 g Honig (Akazien- oder - würziger - Waldhonig)
- ▶ 15 g weiche Butter
- ▶ 30 g brauner Zucker
- ▶ 7 g Salz

Belag

- ▶ 3-4 Backäpfel (Boskoop), geschält und mit dem Apfelterer entkernt und zerteilt
- ▶ 1/4 Amalfi-Zitrone oder eine ganze normale Bio-Zitrone, davon Saft und abgeriebene Schale
- ▶ 30 g brauner Zucker
- ▶ 20 g Sahne
- ▶ 6-8 Butterflöckchen

Apfel-Focaccia

Diese Apfel-Focaccia trägt den Geschmack der Amalfi-Küste in sich. Wer das Glück hat, eine Amalfi-Zitrone zu ergattern, benutzt deren Schale und Saft für diese Köstlichkeit. Dazu passt eine Mascarpone-Creme, die mit dem restlichen Saft und der geraspelten Schale der Amalfi-Zitrone parfümiert wird. Für dieses Rezept empfiehlt sich für das typische Aroma tatsächlich die volle Dröhnung Hefe. Wer den hefigen Geschmack nicht mag, ersetzt die Hefe durch 140 g Lievito Madre.

Teig-Zubereitung

1. Das Mehl in den Knet-Kessel der Maschine geben und in der Mitte eine Vertiefung formen.
2. Hefe hineinbröckeln und etwas vom Zucker sowie 3 EL Wasser hinzufügen – diese Zutaten mit etwas Mehl in der Vertiefung vermischen, sodass innerhalb des Mehlbergs ein kleiner Teig entsteht. Über diesen etwas Mehlstäuben und etwa 30-45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Teig deutlich Blasen wirft.
3. Alle Zutaten – außer Zucker, Honig und Butter – hinzufügen und den Teig 5-8 Minuten langsam kneten.

4. Restlichen Zucker, Honig und Butter hinzufügen und nun den Teig fertig auskneten (4-6 Minuten schnell).

5. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, abdecken und bei Raumtemperatur 4-6 Stunden ruhen lassen, zwischendurch drei- bis viermal dehnen und falten (alternativ: 8-10 Stunden im Kühlschrank, dann 1 Stunde akklimatisieren lassen).

Zubereitung

1. Den Teig etwa 2 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (rund oder eckig) geben (alternativ auf ein bemehltes Backpapier).

2. Abgedeckt etwa 2-3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

3. Apfelschnitze mit Zitronensaft beträufeln. Teig mit Sahne bestreichen. Apfelschnitze dachziegelartig auf den Teig legen, braunen Zucker darüber streuen. Butterflöckchen darüber verteilen.

4. Etwa 30 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Beeren und Minzblättern dekorieren und mit Mascarponecreme servieren. 🍷



Mascarpone-creme

- ▶ 300 g Mascarpone
- ▶ 100 g saure Sahne oder Naturjoghurt
- ▶ 1/2 Bio-Zitrone – Saft und Schale (alternativ 1/4 Amalfi-Zitrone – Schale und etwas Saft)
- ▶ 10 g Puderzucker (je nach Geschmack)
- ▶ 15 g Vanillepaste oder 10 g Vanillezucker
- ▶ 1 Prise Salz

Mascarpone mit dem Handrührgerät oder dem Schneebesen locker aufschlagen. Saure Sahne beziehungsweise Joghurt, abgeriebene Zitronenschale und -saft sowie die Zuckersorten und das Salz unterrühren.

Deko

- ▶ Minzeblättchen
- ▶ Beeren (zum Beispiel Brombeeren, Himbeeren)





Tomatensauce

Dass eine gute Tomatensauce charakterbildend für Pinsa und Pizza ist, hat sich schon herumgesprochen. Doch was macht eine gute Sauce aus Tomaten aus? Sind es die Gewürze oder die Zubereitungsart? Eine eindeutige Antwort gibt es darauf nicht, denn der Geschmack und die Vorlieben am Tisch bestimmen individuell, ob es schmeckt. Mit besten Tomaten, hervorragendem Olivenöl, einigen Kräutern und etwas Zeit gelingt aber eine Sauce, die lecker und einfach in der Herstellung ist.



Zutaten

- ▶ 1 Zwiebel (mittelgroß)
- ▶ 50 g Olivenöl
- ▶ 500 g Tomaten (passiert, alternativ San-Marzano-Tomaten frisch, ohne Haut)
- ▶ 70 g Tomatenmark
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 2-3 Peperoncini (getrocknet)
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 2 Zehen Knoblauch
- ▶ Oregano (getrocknet, alternativ Thymian oder Rosmarin)

Grundrezept Tomatensauce 1

1. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl goldbraun braten.
2. Passierte Tomaten, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Zucker, zerbröselte Peperoncini, Kräuter und zerdrückten Knoblauch hinzufügen und etwa 30-40 Minuten dicklich einkochen lassen. Dabei immer wieder rühren, damit die Sauce nicht anbrennt.
3. Abschmecken und abkühlen lassen. ■

Tip

Die Sauce kann man auch prima auf Vorrat kochen. Dazu die Menge beliebig anpassen, die noch heiße Sauce in saubere Schraubgläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.



Grundrezept Tomatensauce 2

1. Tomaten, Staudensellerie, Gewürze, zerbröselte Peperoncini, Kräuter, Olivenöl sowie den zerdrückten Knoblauch vermischen und pürieren.
2. Kräftig abschmecken und dabei Zucker nach Geschmack hinzufügen. Sofort verwenden. 🍴

Tipp Diese roh zubereitete Sauce hält sich in einem Schraubglas im Kühlschrank bis zu drei Tagen frisch.

Zutaten

- ▶ 500 g Tomaten (passiert, alternativ San-Marzano-Tomaten aus der Dose)
- ▶ 2-3 Peperoncini (optional, getrocknet)
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 1-2 Zehen Knoblauch
- ▶ 1 Stängel Staudensellerie
- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ Oregano (alternativ Thymian oder Rosmarin)
- ▶ 20-25 g Zucker (je nach Süße der Tomaten)



Das 2 für 1-Schnupper-Abo

SPEISEKAMMER

▪ Darum geht es in SPEISEKAMMER

Ob eingekocht, eingemacht, eingelegt, fermentiert, gedörrt, gepökelt oder geräuchert – haltbar und lecker soll es sein. SPEISEKAMMER richtet sich an alle Foodbegeisterten, die auf Qualität achten und wissen möchten, woraus ihr Essen besteht. Die möglichst wenig fertige Lebensmittel kaufen und Freude am Selbermachen haben. Und die auch dann nicht auf Fertigware zurückgreifen wollen, wenn es einmal schnell gehen muss. Dafür liefert SPEISEKAMMER die nötigen Rezepte, zeigt wie es geht und wie man auch mit einfachen Mitteln tolle Produkte herstellt.

▪ Ihre Abo-Vorteile

Bestellen Sie jetzt das Schnupper-Abo von SPEISEKAMMER und erhalten 2 Ausgaben des Magazins zum Preis von einer. Sie zahlen also nur 5,90 statt 11,80 Euro. Und Sie erhalten nicht nur die 2 Ausgaben frei Haus, auch das Digitalmagazin ist inklusive. Bestellen Sie jetzt unter www.speisekammer-magazin.de oder rufen Sie an: 040/42 91 77-110

▪ Unser Versprechen

Bei uns gibt es keine Abo-Fallen. Möchten Sie das Magazin nicht weiterbeziehen, sagen Sie einfach bis eine Woche nach Erhalt der 2. Ausgabe mit einer kurzen Notiz ab – formlose E-Mail oder Anruf genügt. Andernfalls erhalten Sie SPEISEKAMMER im Jahresabonnement zum Vorzugspreis von 22,00 Euro (statt 23,60 bei Einzelbezug). Das Jahresabonnement verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Bei uns können Sie aber jederzeit kündigen, das Geld für bereits bezahlte, jedoch noch nicht erhaltene Ausgaben erhalten Sie dann zurück.

Digital erhältlich in der App
des Schwestermagazins BROT



IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- 5,90 sparen
- Keine Versandkosten
- Vor Kiosk-Veröffentlichung im Briefkasten
- Digitalmagazin inklusive

SPEISEKAMMER

HALTBAR & LECKER

SPEISEKAMMER

Einkochen

Marmelade,
Konfitüre und Co.
selbst herstellen

Müllvermeidung

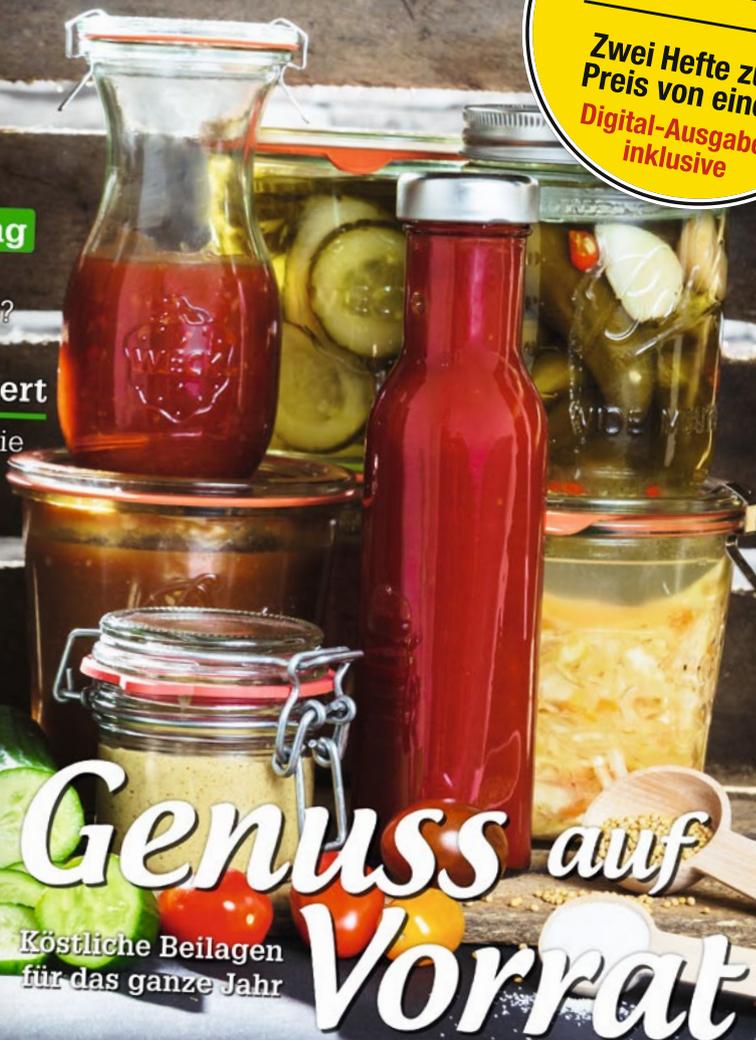
Nachhaltig Vorräte
anlegen – aber wie?

Frisch konserviert

Leckere Ideen für die
Gurken-Saison

Wie im Urlaub

Pimientos in
Meerwasser &
Krautsalat aus
El Salvador



Genuss auf Vorrat

Köstliche Beilagen
für das ganze Jahr

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

€5,90

02 Ausgabe 02/2019, 5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de

Jetzt bestellen!

www.speisekammer-magazin.de
040 / 42 91 77-110

Pinsa

Hinweis

Die Menge der folgenden Grundteige reicht jeweils für ein Backblech oder vier Pinsa-Portionen. Die nachfolgenden Pinsa-Rezepte in diesem Heft sind ebenfalls für diese Menge ausgelegt.

Wäre sie ein Eisbär, würde man sich nicht wundern, dass die Pinsa es gerne kalt mag. Sie mag es sogar eiskalt während der Teigzubereitung. Ihre Ruhe genießt sie für mehrere Tage im Kühlschrank – bis sie im heißen Ofen ihren großen Auftritt hat.

Der Teig ist recht empfindlich. Übersteigt die Teigtemperatur beim Kneten 22/23°C, zerreißen die Gluten-Stränge. Daher empfiehlt es sich, die Teigtemperatur beim Kneten kontinuierlich im Auge zu behalten und ein Thermometer zu benutzen.

Wie bei den meisten modernisierten Rezepten, die aktuell im Internet und in der Kochliteratur im Umlauf sind, besteht auch der Teig für dieses Rezept aus einer Melange aus Weizen-, Reis- und Bohnenmehl. Das ursprüngliche Rezept aus dem alten Rom (ja, so alt ist die Pinsa schon) soll aus Hirse, Gerste und Emmer bestanden haben. Das römische Wort für Emmer lautete „far“ und ist im italienischen „farro“ noch heute in Verwendung – das Wort für „Dinkel“.

Gebacken wurde die Pinsa im antiken Rom in Lehmöfen, wie sie heute noch in Gebieten der Türkei und benachbarten Ländern Verwendung finden.

Antikes oder modernes Rezept – gemeinsam ist beiden Varianten die leichte Verdaulichkeit durch die lange Teigruhe von mindestens drei bis fünf Tagen, die Verwendung von Lievito Madre, den hohen Wasseranteil von 80 Prozent, gerechnet auf die Mehlmenge (Pizza kommt mit etwa 60 Prozent Wasseranteil aus) sowie die luftige Textur des Teiges.

Vor dem Backen bestreut mit etwas Hartweizenmehl, entwickelt sich das zusätzliche Quäntchen an Knusprigkeit, das zum Siegeszug der Pinsa in Italien und nun auch in Deutschland beiträgt.

Tipp

Köstlich sind auch gefüllte Pinse. Hierzu bestreicht man einen Pinsafladen mit Olivenöl und legt einen zweiten Fladen darüber. Diesen Doppeldecker backt man für 6 Minuten, nimmt ihn aus dem Ofen und klappt die Pinsa auf. Nun kann man beispielsweise gedünstete Artischocken oder frische Kirschtomaten, Thunfisch, Sardellen, Kapern (oder was auch immer man möchte) darauf legen und die Doppel-Pinsa anschließend für 4-6 Minuten fertigbacken.



Tip

Liegen Raum- und Mehltemperatur über 22°C, empfiehlt es sich, das Mehl vor dem Knetvorgang auf 16-18°C herunterzukühlen. Die Teigtemperatur sollte maximal 23°C betragen. Wenn der Teig zu warm wird, kann man Knetpausen machen und ihn kurz im Kühlschrank ruhen lassen

Grundrezept Pinsa 1

Pinsa Romana

(Reis-Soja-Weizen-Mischung)

Hauptteig

- ▶ 850 g Manitoba-Mehl (alternativ Tipo 0)
- ▶ 140 g Reismehl
- ▶ 60 g Sojamehl (alternativ Bohnenmehl)
- ▶ 350 g Lievito Madre (alternativ 3 g Frischhefe)
- ▶ 900-1.000 g eiskaltes Wasser
- ▶ 12 g Backmalz (inaktiv)
- ▶ 22-24 g Salz
- ▶ 12 g Olivenöl
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten



1. Die Mehle miteinander vermischen und in den Kessel der Knetmaschine geben.
2. Lievito Madre mit 100 g vom Wasser schaumig aufschlagen und hinzufügen.
3. Etwa 800 g des eiskalten Wassers zu den Mehlen geben und verkneten (3 Minuten langsam, 8 Minuten schnell).
4. Dann das Salz 3 Minuten schnell unterkneten.
5. Das Öl hinzufügen und 2 Minuten auf schneller Stufe knapp auskneten.
6. Restliches Wasser hinzufügen und etwa 5 Minuten auf schneller Stufe fertig auskneten. Der Teig sollte jetzt nicht mehr kleben und schön seidig glänzen.
7. 30 Minuten Teigruhe im Kessel, dabei alle 10 Minuten den Knetter kurz anstellen und drei Umdrehungen laufen lassen, um dem Teig mehr Sauerstoff zu geben.
8. Den Teig dann bei Raumtemperatur oder im Gärautomaten bei 22-23°C für 2 Stunden entspannen lassen.
9. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben und für 24-72 Stunden in den Kühlschrank stellen.
10. Den Teig am Backtag aus dem Kühlschrank nehmen, für mindestens 1 Stunde akklimatisieren lassen.
11. Vier gleich große Teiglinge formen und bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden gehen lassen (der Teig soll sich in dieser Ruhezeit verdoppeln).
12. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
13. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört werden) und etwa 1,5 cm hoch in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 x 15 cm).
14. Mit den Fingerkuppen sehr vorsichtig Vertiefungen hineindrücken und mit Hartweizenmehl bestreuen.
15. Bei Bedarf mit Tomatensauce oder Olivenöl bestreichen, wenn weitere Beläge mitgebacken werden sollen.
16. Den Teigling für 10-12 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze vorbacken, dann mit dem Belag der Wahl belegen und bei 180°C Ober-/Unterhitze 5-8 Minuten fertig backen. Verwendet man Zutaten, die nicht gebacken werden sollen (Rucola, San Daniele- oder Parmaschinken, alter Balsamessig, Tropea-Zwiebeln, gekochter Schinken, Büffelmozzarella, frisch gehobelter Parmigiano Reggiano, Trüffel), den Teigling 14-15 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen, aus dem Ofen nehmen, belegen und servieren. 🍴



Grundrezept Pinsa 2

Pinsa Cato

Hauptteig

- ▶ 650 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 30 g Reismehl
- ▶ 25 g Sojabohnenmehl
- ▶ 5 g Backmalz (inaktiv)
- ▶ 500-550 g eiskaltes Wasser
- ▶ 3 g Frischhefe + 1 Prise Zucker (alternativ 150 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank)
- ▶ 17 g Salz
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten

Belag

- ▶ 300 g passierte Tomaten
- ▶ 2-3 Kugeln Büffel-Mozzarella (in 3 mm dicken Scheiben oder zerrupft)
- ▶ Olivenöl zum Bestreichen
- ▶ frische Kräuter wie Basilikum und/oder Rosmarin
- ▶ grobes Salz
- ▶ Optional: junger Knoblauch, zerdrückt oder in feine Scheiben geschnitten
- ▶ Optional: Peperoncini, getrocknet und zerbröselt



Teig-Zubereitung mit Frischhefe

1. Die Mehle mit dem Malz mischen, in der Mitte eine Vertiefung formen.
2. Frischhefe hineinbröckeln und Zucker sowie 50 g handwarmes Wasser hinzufügen – diese Zutaten mit etwas Mehl in der Vertiefung vermischen, sodass innerhalb des Mehlbergs ein kleiner Teig entsteht. Über diesen etwas Mehl stäuben und etwa 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Teig deutlich Blasen wirft.
3. Restliches Wasser hinzufügen und etwa 8 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
4. Dann das Salz 5 Minuten schnell unterkneten.
5. Das Öl hinzufügen und 3 Minuten auf schneller Stufe knapp auskneten.
6. Den Teig für 30 Minuten im Kessel abgedeckt ruhen lassen. Dabei alle 10 Minuten die Knetmaschine für drei Umdrehungen laufen lassen, um noch mehr Sauerstoff in den Teig zu geben und die Wasseraufnahme zu verbessern.
7. Der Teig sollte jetzt nicht mehr kleben und schön seidig glänzen.
8. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, bei 22°C für 2 Stunden entspannen lassen und anschließend für 1-5 Tage in den Kühlschrank stellen.

Teig-Zubereitung mit Lievito Madre

1. Die Mehle mit dem Malz vermischen, mit dem Wasser (100 g zurückhalten) verkneten und 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur zur Autolyse stellen.
2. Kühlschrank-kalte Lievito Madre in den zurückbehaltenen 100 g kaltem Wasser schaumig aufschlagen, dann 8-10 Minuten auf langsamer Stufe mit dem Autolyse-Teig verkneten.
3. Dann Salz hinzufügen und 3-5 Minuten auf schneller Stufe kneten.
4. Das Öl hinzufügen und 3 Minuten auf schneller Stufe knapp auskneten.
5. Den Teig für 30 Minuten im Kessel abgedeckt ruhen lassen. Dabei alle 10 Minuten die Knetmaschine für drei Umdrehungen laufen lassen, um

noch mehr Sauerstoff in den Teig zu geben und die Wasseraufnahme zu verbessern.

6. Der Teig sollte jetzt nicht mehr kleben und schön seidig glänzen.

7. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, bei 22°C für 2 Stunden entspannen lassen und anschließend für 1-5 Tage in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung

1. Den Teig am Backtag aus dem Kühlschrank nehmen, für etwa 1 Stunde akklimatisieren lassen.

2. Vier bis sechs gleich große Teiglinge formen und bei Raumtemperatur für mindestens 1-2 Stunden gehen lassen (der Teig soll sich in dieser Ruhezeit verdoppeln).

3. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige

oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2–3 cm hoch).

5. Etwas Wasser mit Öl vermischen und die Oberfläche damit einpinseln.

6. Mit dem Salz sowie mit Hartweizen-Mehl bestreuen.

Variante 1

(Pinsa mit temperatur-unempfindlichen Zutaten wie Tomatensauce, Kapern, oder Oliven):

Teiglinge auf Backpapier legen, mit den gewünschten Zutaten belegen und 14-15 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen.

Variante 2

(Pinsa mit temperatur-empfindlichen Zutaten wie Mozzarella, frischen Kräutern, getrocknetem Schinken):

Teigling (bestrichen mit Olivenöl und bestreut mit Hartweizenmehl und etwas Salz, gegebenenfalls Tomatensauce) auf ein Backpapier legen und 10-12 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen. Aus dem Ofen entnehmen, mit den gewünschten Zutaten belegen, zurück in den Ofen geben und 3-5 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze fertigbacken. 🌱





Grundrezept Pinsa 3

Pinsa Maranello

(Weizen-Polenta-Mischung)

Teig-Zubereitung mit Frischhefe

1. Die Mehle vermischen, in der Mitte eine Vertiefung formen.
2. Frischhefe hineinbröckeln und Zucker sowie 50 g handwarmes Wasser hinzufügen – diese Zutaten mit etwas Mehl in der Vertiefung vermischen, sodass innerhalb des Mehlbergs ein kleiner Teig entsteht. Über diesen etwas Mehl stäuben und etwa 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Teig deutlich Blasen wirft.
3. Zunächst 400 g des Wassers hinzufügen und etwa 8-10 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
4. Falls möglich, weitere 50-60 g Wasser hinzufügen – dazu das Wasser schluckweise auf langsamer Stufe unterkneten.

Tipp

Wenn man Pancetta (gerollter Bauchspeck in dünnen Scheiben) mag, röstet man diese für 3-4 Minuten im heißen Ofen oder in der Pfanne und legt sie dann auf die fertig gebackene Pinsa.

5. Dann das Salz 3 Minuten schnell unterkneten.
6. Das Öl hinzufügen und 3 Minuten auf schneller Stufe knapp auskneten. Der Teig sollte jetzt nicht mehr kleben und schön seidig glänzen.
7. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, bei 22°C für 2 Stunden entspannen lassen und anschließend für 1-5 Tage in den Kühlschrank stellen.

Teig-Zubereitung mit Lievito Madre

1. Die Mehle mit 400 g des Wassers in den Kessel der Knetmaschine geben und etwa 8-10 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
2. Teig für 1 Stunde abgedeckt zur Autolyse stellen.
3. Lievito Madre mit 100 g kaltem Wasser schaumig aufschlagen und zum Autolyseteig geben. 8-10 Minuten auf langsamer Stufe miteinander verkneten.
4. Dann das Salz 3 Minuten schnell unterkneten.
5. Das Öl hinzufügen und 3 Minuten auf schneller Stufe knapp auskneten. Der Teig sollte jetzt nicht mehr kleben und schön seidig glänzen.
6. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen, bei 22°C für 2 Stunden entspannen lassen und anschließend für 1-5 Tage in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung

1. Den Teig am Backtag aus dem Kühlschrank nehmen, für etwa 1 Stunde akklimatisieren lassen.
2. Vier bis sechs gleich große Teiglinge formen und bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden gehen lassen (der Teig soll sich in dieser Ruhezeit verdoppeln).
3. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2–3 cm hoch).
5. Den Teigling (bestrichen mit Olivenöl und bestreut mit Hartweizenmehl und etwas Salz) auf ein Backpapier legen, mit den unempfindlichen Zutaten belegen und 14-15 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen. Sollen weitere Zutaten verwendet werden, die Pinsa nach 10-12 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit den empfindlichen Zutaten belegen, zurück in den Ofen geben und 3-5 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze fertigbacken. 🌱

Hauptteig

- ▶ 650 g Manitoba-Mehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 60 g Maismehl
- ▶ 500 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 3 g Frischhefe + 1 Prise Zucker (alternativ 150 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank)
- ▶ 17 g Salz
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten

Belag

- ▶ Olivenöl
- ▶ 350 g San Marzano-Tomaten (aus der Dose)
- ▶ optional: 150 g Pancetta oder Bacon-Scheiben, Büffel-Mozzarella, Parmesan-Käse, Sardellen, Rucola, Knoblauch, rote Zwiebeln, Kapern, Thunfisch, frische oder getrocknete Kräuter



Pinsa Coppa

Coppa-Fans aufgepasst. Diese Kombination dürfte für alle perfekt sein, die die italienische Rollschinken-Spezialität lieben. Kombiniert mit cremigem Büffel-Mozzarella und duftigem Rosmarin ist diese Pinsa eine wahre Wonne.

Belag

- ▶ Tomatensauce (siehe Grundrezept 1 oder 2)
- ▶ 120 g Coppa-Schinken, in dünnen Scheiben
- ▶ 2 Kugeln Büffel-Mozzarella, zerflückt
- ▶ 2 Zweige Rosmarin, davon die Nadeln fein gehackt
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten

Tipp

Anstelle der Tomatensauce aus den Grundrezepten kann man auch passierte Tomaten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, getrocknetem Oregano und Olivenöl mischen.

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart - die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2-3 cm hoch).
4. Mit Tomatensauce bestreichen, mit Rosmarin bestreuen und etwas Olivenöl darüber träufeln.
5. Den Teigling mit Sichtkontakt für 10-12 Minuten (weniger wenn die Pinsa dünner ist) bei 250°C Ober-/Unterhitze knapp fertig backen.
6. Pinsa aus dem Ofen nehmen, mit Coppa und Mozzarella belegen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
7. Zurück in den Ofen geben und für 5-8 Minuten mit Sichtkontakt bei 180°C Ober-/Unterhitze fertigbacken.
8. Sofort servieren. ■





Pinsa Rucola

Die Pinsa, eigentlich aus dem alten Rom, verschlägt es mit diesem Belag in die Emilia-Romagna – die Region um Bologna herum: Hier kommen cremig-sahniger Büffel-Mozzarella und aromatischer Parmaschinken zum Einsatz. Um deren Aromen zur Geltung zu bringen, werden sie nicht mitgebacken, sondern nur frisch aus dem Kühlschrank auf die kross-gebackene Pinsa gegeben.

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2–3 cm hoch).
4. Den Teigling mit Tomatensauce bestreichen und etwas Olivenöl darüber träufeln.
5. Mit Sichtkontakt etwa 14-15 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze knapp fertigbacken.
6. Pinsa aus dem Ofen nehmen.
7. Mozzarella grob zerpfücken und zusammen mit dem Rucola und dem Schinken auf die vorgebackene Pinsa legen. Wer möchte, kann den Käse noch für 3-5 Minuten unter Sichtkontakt bei 180°C Ober-/Unterhitze schmelzen lassen. Sofort servieren. ■

Belag

- ▶ Tomatensauce (siehe Grundrezept 1 oder 2)
- ▶ 2-3 Kugeln Büffel-Mozzarella
- ▶ 60 g Olivenöl
- ▶ 80 g Rucola
- ▶ 150 g Parmaschinken, hauchdünn aufgeschnitten
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten





Pinsa mit getrockneten Kirschtomaten

Getrocknete Kirschtomaten, zumal wenn sie aus dem sonnenverwöhnten Sizilien stammen, schmecken süß, fruchtig und nach Sommer. Eleganz erhält die Pinsa durch den Geschmack von frischem Basilikum und dem unbestrittenen König der italienischen Hartkäse - dem Parmigiano Reggiano. Empfehlenswert ist der 36 Monate lang gereifte, denn er besitzt eine Aromatik, die von seinen jüngeren Geschwistern lange nicht erreicht wird. Wer mag, träufelt zur Krönung noch einige Tropfen sehr alten Balsam-Essigs über diese Pinsa.



1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Kirschtomaten in ein Schälchen geben und mit kochendem Wasser übergießen. 2 Minuten stehen lassen, dann mit der Hand vorsichtig ausdrücken und abtrocknen.
4. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2–3 cm hoch).
5. Mit den Fingerkuppen sehr vorsichtig Vertiefungen hineindrücken, mit reichlich Olivenöl beträufeln und mit etwas Hartweizenmehl bestreuen.
6. Etwas Salz (der Käse ist sehr salzig, daher sparsam) auf die Pinsa streuen.
7. Die Kirschtomaten in den Teig drücken.
8. Den Teigling für 10-12 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze mit Sichtkontakt backen.
9. Die Pinsa mit Parmesan bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und für 5-8 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze fertigbacken. Danach mit Basilikum bestreuen und servieren. 🍴

Belag

- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 40 g getrocknete Kirschtomaten
- ▶ 100 g Wasser (kochend)
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 40 g Parmigiano Reggiano (frisch gerieben, alternativ Pecorino sardo maturo)
- ▶ 3 Zweige Basilikum, davon die Blätter
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten



Pinsa mit Tomaten & Feta

Puristisch und mit sehr wenigen, dafür aber sehr guten Zutaten ist diese Pinsa etwas für Vegetarier und alle, für die weniger mehr ist: Genuß pur.

Belag

- ▶ Tomatensauce (siehe Grundrezept 1 oder 2)
- ▶ 3 San-Marzano-Tomaten (alternativ andere gute Tomaten)
- ▶ 120 g Feta, grob zerbröseln
- ▶ 3 Zweige kleinblättriger Basilikum
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Die Tomaten in Scheiben von etwa 2 mm Dicke schneiden.
3. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart - die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2-3 cm hoch).
5. Teiglinge mit Tomatensauce bestreichen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Sichtkontakt für etwa 10-12 Minuten (weniger, wenn die Pinsa dünner ist) bei 250°C Ober-/Unterhitze vorbacken.
6. Tomatenscheiben auf den Teig legen, Fetakäse darauf verteilen und mit Sichtkontakt 3-5 Minuten (weniger, wenn die Pinsa dünner ist) bei 180°C Ober-/Unterhitze fertigbacken.
7. Die Pinsa mit Olivenöl beträufeln, mit Basilikumblättern bestreuen und sofort servieren. ■

Pinsa alla Regina Margherita

Diese Pinsa wird mit den gleichen Zutaten belegt wie ihre jüngere Schwester, die Pizza Margherita. Zur ihr gehören Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum, also die italienischen Nationalfarben – zu Ehren von Königin Margherita.

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2-3 cm hoch).
4. Mit Tomatensauce bestreichen und etwas Olivenöl darüber träufeln.
5. Mit Sichtkontakt etwa 10-12 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen.
6. Mozzarella in 3 mm dicke Scheiben schneiden und in einem Sieb etwa 10 Minuten abtropfen lassen, auf die Pinsa legen und 5-8 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze fertigbacken.
7. Mit Basilikumblättern bestreuen und sofort servieren. 🍴

Belag

- ▶ Tomatensauce (siehe Grundrezept 1 oder 2)
- ▶ 2-3 Kugeln Büffel-Mozzarella
- ▶ Olivenöl
- ▶ Basilikum (möglichst die kleinblättrige Sorte, diese ist aromatischer)
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten



Pinsa mit Pancetta

Knusprige, deftige Pancetta hat es sich auf dieser Pinsa-Variante mit Tomaten und Basilikum gemütlich gemacht. Sie will nur eins – Genießerinnen glücklich machen.

Belag

- ▶ Tomatensauce (siehe Grundrezept 1 oder 2)
- ▶ 60 g getrocknete Tomaten
- ▶ 100 g Wasser (kochend)
- ▶ 5 g getrockneter Oregano
- ▶ 120 g Pancetta in dünnen Scheiben (alternativ Bacon)
- ▶ 3 Zweige kleinblättriger Basilikum
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten





1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Die Kirschtomaten in ein Schälchen geben und mit kochendem Wasser übergießen. 2 Minuten stehen lassen, dann mit der Hand vorsichtig ausdrücken und abtrocknen.
3. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2–3 cm hoch).
5. Die Teiglinge mit Tomatensauce bestreichen, mit reichlich Olivenöl beträufeln.
6. Getrocknete Tomaten in den Teig drücken und mit Oregano bestreuen.
7. Mit Sichtkontakt für etwa 10-12 Minuten (weniger, wenn die Pinsa dünner ist) bei 250°C Ober-/Unterhitze vorbacken.
8. Pinsa aus dem Ofen nehmen, Pancetta auf dem Teig verteilen, für 5 Minuten zurück in den Ofen geben und bei 180°C Ober-/Unterhitze fertigbacken.
9. Mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättern bestreuen. Sofort servieren. 🍴



Pinsa mit grünen Oliven

Sardellen? Nicht jedermanns Sache. Aber lange noch kein Grund, diese Pinsa zu verschmähen, wenn man keinen Fisch mag. Denn die Sardellen verleihen ihr eine herzhaftere Note, ohne sie nach Fisch schmecken zu lassen.

Belag

- ▶ Tomatensauce (siehe Grundrezept 1 oder 2)
- ▶ 120 g grüne Oliven
- ▶ 10-12 Sardellen (in Salz oder in Öl eingelegt)
- ▶ 150 g Provolone-Käse (alternativ Käse nach Wahl)
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2–3 cm hoch).
4. Den Teigling mit Tomatensauce bestreichen und etwas Olivenöl darüber träufeln.
5. Teigling mit Sichtkontakt bei 250°C Ober-/Unterhitze für etwa 10-12 Minuten (weniger, wenn die Pinsa dünner ist) backen.
6. Den Käse in 2 mm dicke Scheiben schneiden und mit den Sardellen sowie Oliven auf der Tomatensauce verteilen. Anschließend für 5-8 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze fertigbacken. Sofort servieren. 🍴



Pinsa Salsiccia

Herzhaft und rustikal: Diese Pinsa ist genau das Richtige für Genießerinnen und Genießer, die es kernig mögen. Denn veredelt wird der aromatische Teig mit gebratener Salsiccia-Wurst.

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Salsiccia am Stück knapp durchbraten und in Scheiben schneiden.
4. Den Mozzarella und die Zwiebel in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden.
5. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem

Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2-3 cm hoch).

6. Den Teigling mit Tomatensauce bestreichen und mit Olivenöl beträufeln.

7. Teigling mit Sichtkontakt bei 250°C Ober-/Unterhitze für etwa 10-12 Minuten (weniger, wenn die Pinsa dünner ist) backen.

8. Die Salsiccia-Scheiben in den Teig drücken und Käse sowie Zwiebelringe darüber verteilen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze für 5-8 Minuten fertigbacken

9. Mit Rosmarin bestreuen und optional mit geviertelten Feigen sofort servieren. 🍷

Belag

- ▶ Tomatensauce (siehe Grundrezept 1 oder 2)
- ▶ 3 Stück Salsiccia
- ▶ 2 Kugeln Büffel-Mozzarella
- ▶ 3 Zweige Rosmarin, davon nur die Nadeln – fein gehackt
- ▶ ½ rote Zwiebel
- ▶ optional: frische Feigen, geviertelt
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten



Pinsa mit Tomaten & Rosmarin



Eine vegetarische Variante, zugleich aber ein aromatischer Kracher. Verwendet man bestes Olivenöl, süße Kirschtomaten und frischen Rosmarin, gibt es nur wenige Gerichte, die geschmacklich mit dieser Pinsa gleichziehen können.

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2-3 cm hoch).
4. Teigling sparsam mit Tomatensauce bestreichen und mit Olivenöl beträufeln.
5. Teigling mit Sichtkontakt bei 250°C Ober-/Unterhitze für etwa 10-12 Minuten (weniger, wenn die Pinsa dünner ist) backen.
6. Kirschtomaten in den Teig drücken, mit Rosmarin bestreuen und bei 180°C Ober-/Unterhitze 5-8 Minuten fertigbacken.
7. Mit Olivenöl beträufeln, nach Geschmack grobes Salz darüberstreuen und sofort servieren. 🍴

Belag

- ▶ Tomatensauce (siehe Grundrezept 1 oder 2)
- ▶ 12 Kirschtomaten, quer halbiert
- ▶ 80 g Olivenöl
- ▶ grobes Salz
- ▶ Rosmarin, frisch, davon die Nadeln fein gehackt
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten



Pinsa Funghi

Pilze zählen zu den beliebtesten Belägen für Pizza. Auch hier kommen sie groß heraus. Die süßen getrockneten Kirschtomaten aus dem sonnenverwöhnten Sizilien verleihen der Pilzpinsa einen Hauch von Fruchtigkeit.

Belag

- ▶ Tomatensauce (siehe Grundrezept 1 oder 2)
- ▶ 3-4 große braune Champignons (alternativ Portobello-Pilze)
- ▶ 60 g getrocknete Kirschtomaten
- ▶ 100 g Wasser (kochend)
- ▶ 1-2 Kugeln Büffel-Mozzarella
- ▶ 3 Zweige kleinblättriger Basilikum
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Kirschtomaten in ein Schälchen geben und mit kochendem Wasser übergießen. 2 Minuten stehen lassen, dann mit der Hand vorsichtig ausdrücken und abtrocknen.
4. Die Pilze und den Mozzarella in Scheiben von 2 mm Dicke schneiden.
5. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2-3 cm hoch).
6. Die Teiglinge sparsam mit Tomatensauce bestreichen und 10-12 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen.
7. Die Pinsa mit Pilzen, Tomaten und Käse belegen, bei 180°C Ober-/Unterhitze fertigbacken. Vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen. 🍃





Pinsa mit Artischocken & Feta

Elegant, dieses Gemüse. Und dank der Kunst des Konservierens sind Artischocken aus dem Glas leicht im Handling. Dieses feine Gemüse, das auf den Märkten Italiens in den Wintermonaten in unterschiedlichsten Varianten zu kaufen ist, schmeckt aus dem Glas fast so gut wie aufwändig selbst zubereitet. In Kombination mit Feta bester Qualität ist diese Pinsa eine edle Köstlichkeit.

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2–3 cm hoch).
4. Den Teigling mit Tomatensauce bestreichen.
5. Teigling mit Sichtkontakt für etwa 10-12 Minuten (weniger, wenn die Pinsa dünner ist) bei 250°C Ober-/Unterhitze knapp fertigbacken.
6. Feta und halbierte Artischocken auf der Pinsa verteilen, für 5-8 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze zurück in den Ofen geben und fertigbacken.
7. Mit Basilikumblättern bestreut servieren. ■

Belag

- ▶ Tomatensauce (siehe Grundrezept 1 oder 2)
- ▶ 160 g Artischocken aus dem Glas
- ▶ 120 g Feta
- ▶ Basilikumblätter (nach Geschmack)
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten

Pinsa Nougat mit frischen Erdbeeren

Auch als Süßspeise macht die Pinsa eine gute Figur. Selbstgemachte
Haselnuss-Nougat-Creme und frische Erdbeeren versetzen
Schleckermäulchen in Verückung.





Nuss-Nougat-Creme

- ▶ 60 g Haselnüsse (ideal: Piemonteser)
- ▶ 60 g Maracaibo-Schokoladentropfen (alternativ Schokolade mit 60-72% Kakaoanteil)
- ▶ 20 g Kokosblütenzucker (alternativ normaler Zucker)
- ▶ 10 g Vanillepaste
- ▶ 1 Prise Salz

Belag

- ▶ 150 g Nuss-Nougat-Creme
- ▶ 400 g frische Erdbeeren
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten

Zubereitung Nuss-Nougat-Creme

1. Haselnüsse auf ein Backblech geben und 20 Minuten bei 200°C im Backofen rösten.
2. Kurz abkühlen lassen und mit Hilfe eines Geschirrtuchs die schwarzen Häutchen abrubbeln.
3. Nüsse im Mixer zu einer möglichst fein-samtigen Paste verarbeiten.
4. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist (das dauert etwa 12-18 Minuten), Schokodrops, Vanille und Salz hinzufügen und nochmal verrühren.
5. Creme in ein sterilisiertes Schraubglas füllen.

Zubereitung

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2-3 cm hoch).
4. Den Teigling mit Sichtkontakt für etwa 14-15 Minuten (weniger, wenn die Pinsa dünner ist) bei 250°C Ober-/Unterhitze backen.
5. Mit leicht erwärmter Nuss-Nougat-Creme glasieren und mit den Erdbeeren garniert servieren. ■

Pinsa mit Calvados-Apfelmus

Der Überraschungseffekt ist garantiert. Denn Pinsa mit Apfelmus – das kommt unerwartet. Als fruchtiges Dessert rundet diese süße Pinsa den italienischen Abend gebührend ab.

Apfelmus

- ▶ 1 kg Kochäpfel (geschält, entkernt und geachtelt)
- ▶ ½ Bio-Zitrone, davon den Saft und die Schale
- ▶ 150 g Zucker
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 15 g Vanillepaste (alternativ 20 g Vanillezucker)
- ▶ 50 g Calvados (alternativ Amaretto)

Belag

- ▶ 60 g Zucker
- ▶ 10 g Zimt, gemahlen
- ▶ 400 g Schlagsahne
- ▶ 500 g Vanilleeis
- ▶ Hartweizenmehl zum Bestäuben

Zubereitung Apfelmus

1. 40 g Zucker in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren hell karamellisieren lassen. Mit Wasser oder Calvados ablöschen und den Karamell auflösen.
2. Apfelstücke, Zitronensaft- und schale sowie die Vanille hinzufügen.
3. Bei niedriger Hitze die Äpfel langsam zerfallen lassen. Abschmecken und abkühlen lassen.

Teig-Zubereitung

1. Den Teig gemäß Grundrezept Pinsa Romana, Cato oder Maranello zubereiten (Seiten 42/44/46).
2. Zusätzlich in den Teig des jeweiligen Grundrezepts 200 g Zucker einarbeiten, dafür nur 4 g Salz. Wenn mit Autolyse gearbeitet wird, kommt der Zucker nach der Autolyse hinzu. Wenn ohne Autolyse gearbeitet wird, fügt man den Zucker nach dem Frischhefe-Gehen-Schritt beziehungsweise zusammen mit der Lievito Madre hinzu.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Teigling auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen (sehr vorsichtig, der Teig ist sehr zart – die Gasbläschen sollten nicht zerstört, sondern nur gleichmäßig im Teig verteilt werden) und mit den Fingerspitzen (nicht mit dem Nudelholz) in eine rechteckige oder ovale Form bringen (20 cm lang und 15 cm breit sowie etwa 2-3 cm hoch).
3. Teigling mit etwas Hartweizenmehl bestäuben und mit Sichtkontakt für etwa 14-15 Minuten (weniger, wenn die Pinsa dünner ist) bei 250°C Ober-/Unterhitze backen.
4. Pinsa auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen.
5. Apfelmus auf dem Teig verteilen und lauwarm oder kalt mit Vanilleeis und Schlagsahne servieren. Das Zimt-Zucker-Gemisch separat dazu reichen. 🍴





Pizza



Im Gegensatz zu ihrer Vorläuferin, der Pinsa, begnügt sich die Pizza in der Regel mit einer Sorte Mehl. James Bond, Doppel-Null-Agent im Dienste der britischen Krone, ist seit jeher Garant für beste Qualität in seinem Metier. Was Pizzamehl angeht, übernimmt das italienische Doppel-Null-Mehl diesen Part: es ist das Beste, was einer Pizza passieren kann.

Der Glutengehalt des Weizenmehls Tipo 00 sorgt für sehr gute Gashaltigkeiten im Teig. In der glühenden Hitze des Pizzaofens werden aus den Gasblasen, die sich während des Gärprozesses entwickelt haben, knusprige Teigblasen, die beim Hineinbeißen krachend zerspringen. Deswegen schwören viele neapolitanische Pizzaioli auf diese Mehlsorte. Nur mit ihr, glauben sie, gelinge die original neapolitanische Pizza – innen luftig und außen extra kross.

Hinweis

Die Menge der folgenden Grundteige reicht jeweils für ein großes Backblech oder vier bis sechs kleine Pizzen. Die nachfolgenden Pizzarezepte in diesem Heft sind ebenfalls für diese Menge ausgelegt.





Grundrezept Pizza 1

Pizza mit Polish

Polish ist ein klassischer Vorteig, der zu gleichen Teilen aus Wasser sowie Mehl und sehr wenig Hefe besteht. Die kann sich über mehrer Stunden vermehren, während der Teig Aroma entwickelt, das später den Hauptteig geschmacklich hebt.

Polish

- ▶ 100 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 100 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 3 g Frischhefe

Hauptteig

- ▶ Polish
- ▶ 500 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 200-250 g Wasser
- ▶ 18 g Salz
- ▶ 3 g Backmalz (inaktiv)
- ▶ 24 g Olivenöl
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten

Zubereitung Polish

1. Das Mehl mit dem Wasser und der Hefe vermischen und mindestens 8 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Teig-Zubereitung

1. Den Polish, das Backmalz und zwei Drittel des Wassers zum Mehl geben, 5 Minuten auf langsamer Stufe verkneten. Den Rest des Wassers schluckweise unterkneten.
2. Salz hinzufügen und 2 Minuten auf schneller Stufe kneten.
3. Öl hinzufügen und 5 Minuten auf schneller Stufe auskneten.
4. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen und zugedeckt bei 24-26°C etwa 3-4 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig volumenmässig verdoppelt hat.



Zubereitung

1. Den Teig aus der Teigwanne oder Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen.
2. Vier bis sechs Teiglinge abstechen und rundwirken.
3. Die Teiglinge einzeln in geölte Schüsseln geben und abgedeckt bei Raumtemperatur für etwa 2-3 Stunden ruhen lassen.
4. Teiglinge anschließend rund ausrollen auf einen Durchmesser von 28 cm und 5 mm Dicke. (Wenn man die Gasbläschen nicht zerstören möchte, sollte man den Teig nicht mit dem Nudelholz bearbeiten, sondern mit den Fingerkuppen sanft ausformen.)
5. Jede Pizza einzeln auf ein Stück Backpapier legen und abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten entspannen lassen.
6. Den Backofen derweil auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Dann nach Wunsch belegen, etwa 12-15 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen und sofort servieren. ■



Wer den Teig erst später verbacken möchte, formt die Teiglinge portionsweise zu Kugeln, bestreicht sie mit Olivenöl und lässt diese 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur anspringen. Danach kommen sie abgedeckt für bis zu 72 Stunden in den Kühlschrank. Zur Akklimatisierung lässt man den Teig 1 Stunde lang Raumtemperatur annehmen (nicht wärmer als 24°C) und belegt ihn direkt zum Fertigbacken.

Alternativ backt man die Teiglinge vor (mit oder ohne Tomatensauce) und belegt sie erst dann, wenn man sie essen möchte.

Man kann sie so gut einfrieren oder auch im Kühlschrank zwei bis drei Tage lagern. Diese Vorgehensweise empfiehlt sich insbesondere dann, wenn man für viele Gäste Pizza backen möchte, aber nur ein Ofen zur Verfügung steht: Die vorgebackenen Teiglinge lassen sich schnell belegen, wenn die Gäste eingetroffen sind und können gleichzeitig im Ofen fertig gebacken werden.

Grundrezept Pizza 2

Pizza mit Madre-Poolish

Lievito Madre – die italienische Mutterhefe – gehört natürlich in eine original italienische Pizza. Sie treibt den Teig und gibt ihm sein besonderes Aroma.

Zubereitung Madre-Poolish

1. Lievito Madre im lauwarmen Wasser schaumig aufschlagen.
2. Das Mehl hinzufügen, alles gut vermischen und abgedeckt für 10-12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Teig-Zubereitung

1. Madre-Poolish, Backmalz, lauwarmes Wasser und Mehle etwa 10-15 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
2. Salz dazugeben und 2 Minuten auf schneller Stufe kneten.



3. Olivenöl dazugeben und weitere 2 Minuten auf langsamer Stufe auskneten.
4. Den Teig dann abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 2-3 Stunden gehen lassen, bis er sich volumenmässig verdoppelt hat.

Zubereitung

1. Den Teig aus der Teigwanne oder Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen.
2. Vier bis sechs Teiglinge abstechen und rundwirken.
3. Die Teiglinge einzeln in geölte Schüsseln geben und abgedeckt bei Raumtemperatur für etwa 2-3 Stunden ruhen lassen.
4. Teiglinge anschließend rund ausrollen auf einen Durchmesser von 28 cm und 3 mm Dicke. (Wenn man die Gasbläschen nicht zerstören möchte, sollte man den Teig nicht mit dem Nudelholz bearbeiten, sondern mit den Fingerkuppen sanft ausformen.)
5. Jede Pizza einzeln auf ein Stück Backpapier legen und abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten entspannen lassen.
6. Den Backofen derweil auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Nach Wunsch belegen, etwa 12-15 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen und sofort servieren. 🍴

Madre-Poolish

- ▶ 125 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 125 g Lievito Madre
- ▶ 150-160 g Wasser (handwarm)

Hauptteig

- ▶ Madre-Poolish
- ▶ 50 g Manitoba-Mehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 400 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 16 g Salz
- ▶ 12 g Backmalz (inaktiv)
- ▶ 24 g Olivenöl
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten



Grundrezept Pizza 3

Pizza ohne Kneten



Was lange währt, wird immer besonders gut. Das gilt nicht nur für Pinsa-Teige, die gerne lange ausschlafen, sondern auch für diesen besonders einfach zu handhabenden Pizza-Teig. Er darf seine Duftigkeit und sein Aroma über mehrere Tage im Kühlschrank entwickeln. Die lange Teigruhe zahlt sich nicht nur am Gaumen und in der Nase aus: Superdünn ausgezogen (per Hand mit Hilfe der Schwerkraft), wird der Teig unglaublich kross, sodass es beim Hineinbeißen so laut kracht, dass man fast die Ruhe der Nachbarn stört.

Teig-Zubereitung

1. Die Frischhefe in 50 g warmem Wasser auflösen. (Trockenhefe wird mit dem Mehl vermischt).
2. Mehl, Salz, Öl und restliches warmes Wasser hinzufügen und kurz mit der Hand oder dem Kochlöffel vermischen (nicht auskneten – das erledigt die Zeit).
3. Abgedeckt im Kühlschrank für mindestens 48-72 Stunden gehen lassen.

Hauptteig

- ▶ 500 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 350 g Wasser (warm)
- ▶ 3 g Frischhefe (alternativ 0,8 g Trockenhefe)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ Olivenöl

Zubereitung

1. Den Teig aus der Teigwanne oder Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen.
2. Vier bis sechs Teiglinge formen und mit der schönen Seite auf die bemehlte Arbeitsfläche legen.
3. Mit Zeigefinger und Daumen jeweils ein Stück Teig vom Rand greifen, etwas in die Länge ziehen und in die Mitte des Teiglings ablegen und leicht andrücken.
4. Dies mehrfach an den nebenliegenden Teigflächen wiederholen, bis der Teig eine schöne Spannung hat.
5. Auf die Nahtseite legen und die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 1-2 Stunden entspannen lassen
6. Teiglinge anschließend rund ausrollen auf einen Durchmesser von 28 cm und 3 mm Dicke. (Wenn man die Gasbläschen nicht zerstören möchte, sollte man den Teig nicht mit dem Nudelholz bearbeiten, sondern mit den Fingerkuppen sanft ausformen.)
7. Jede Pizza einzeln auf ein Stück Backpapier legen und abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten entspannen lassen.
8. Den Backofen derweil auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Dann nach Wunsch belegen, etwa 12-15 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen und sofort servieren. 🍕



Grundrezept Pizza 4

Dodos Pizza

Hier wird es rustikal. Eine ordentliche Portion Salz sowie ein großer Schuss Olivenöl machen den Teig besonders elastisch und ebenso herzhaft. Hinzu kommt eine typisch italienische Technik bei der Teigbearbeitung.



Teig-Zubereitung

1. Lievito Madre mit 300 g vom Wasser mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen.
2. Alle Zutaten – außer Salz und Öl – hinzufügen und auf langsamer Stufe 12-15 Minuten kneten.
3. Das Salz hinzufügen und 5 Minuten auf schneller Stufe kneten, dann das Olivenöl dazugeben und weitere 5 Minuten fertig auskneten.
4. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
5. Den Teig dann mit etwas Olivenöl bestreichen und abgedeckt 12-48 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Zubereitung

1. Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 2-3 Stunden abgedeckt Raumtemperatur annehmen lassen.
2. Den Teig dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche in vier bis sechs Teiglinge à zirka 250 g teilen.
3. Jeden Teigling mit der schönen Seite nach unten auf die Arbeitsfläche legen.
4. Mit Daumen und Zeigefinger ein Stück von den Außenseiten des Teiglings greifen, 5-6 Zentimeter lang ziehen (so, als würde man jemandem die Ohren langziehen), das Ende des Teigstrangs dann zur Mitte des Teiglings führen und dort andrücken.
5. Den Teigling um 45 Grad drehen und die Prozedur wiederholen. Teigling nochmals um 45 Grad drehen und nochmal so verfahren. Der Teig sollte dann eine schöne Spannung haben.
6. Die Teiglinge zurück in die Teigwanne oder Schüssel legen, mit Olivenöl bestreichen und erneut abgedeckt für 1-2 Stunden bei 26-28°C sich verdoppeln lassen.
7. Den Backofen derweil auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Mit geölten Handoberflächen die Teiglinge jeweils rund ausformen oder auf der Arbeitsplatte mit den Fingerspitzen formen. Dabei die Ränder dicker lassen als das Innere. Den Teig dann 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
9. Jede Pizza einzeln auf ein Stück Backpapier legen. Die Teiglinge können nun in 8-10 Minuten ohne Belag bei 250°C Ober-/Unterhitze auf Vorrat vorgebacken werden. Wenn sie später belegt und fertig gebacken werden sollen, dann einfach noch einmal 4-5 Minuten in den gut vorgeheizten Backofen (250°C, Ober-/Unterhitze) geben. Wer den Teigling gleich komplett belegen und fertigbacken möchte, der gibt die Pizza für 12-15 Minuten bei 250°C bei Ober-/Unterhitze in den Ofen.
10. Sofort servieren. 🍴

Hauptteig

- ▶ 110 g Lievito Madre
- ▶ 500 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 350-400 g Wasser (kalt)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 12 g Olivenöl
- ▶ Hartweizenmehl zum Aufarbeiten



Anzeige



Perfekt für Brot, Brötchen, Baguettes, Pizza, Kuchen etc.



Besuchen Sie unsere Backofenwelt mit mehr als 60 Ofenmodellen und professionellem Zubehör! Mo-Fr 8-17 | Sa 9-13 Uhr

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen-Münster
Telefon 0 79 33 / 91 40-0
www.manz-backtechnik.de



Pizza Tonno

Thunfisch mit roten Zwiebeln ist einer der beliebtesten Pizzabeläge überhaupt. In diesem Rezept wird der würzige Geschmack noch durch Kapern und Knoblauch abgerundet. Dadurch bekommt diese Pizza etwas mehr Pepp und schmeckt förmlich nach Süditalien.

Belag

- ▶ 2-3 Zwiebeln (rot)
- ▶ 2-6 Zehen Knoblauch (nach Geschmack)
- ▶ 60 g Kapern „sotto sale“ (abgespült, abgetropft)
- ▶ 150 g weißer Thunfisch (Abtropfgewicht, in Öl)
- ▶ Peperoncini (getrocknet, nach Geschmack)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
- ▶ Olivenöl

1. Teig gemäß Grundrezept Pizza 1, 2, 3 oder 4 zubereiten (Seite 68/70/72/74).
2. Die Zwiebeln in Scheiben von etwa 2 mm Dicke schneiden.
3. Tomatensauce auf dem Teig verteilen.
4. Den Pizzateig nach Wunsch mit den Zutaten belegen, mit Olivenöl besprenkeln, würzen und im auf 250°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen etwa 12-15 Minuten backen.
5. Kurz vor dem Servieren nochmals etwas Olivenöl über die fertig gebackene Pizza sprenkeln. ■

Pizza Margherita

Die beliebte Pizza Margherita kommt in den italienischen Landesfarben daher: Rote Tomatensauce, weißer Mozzarella und grünes Basilikum bilden den Belag, der die Margherita ausmacht und für das leichte, aber unverkennbare Aroma sorgt.

1. Teig gemäß Grundrezept Pizza 1, 2, 3 oder 4 zubereiten (Seite 68/70/72/74).
2. Die Mozzarella-Kugeln in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Tomatensauce auf dem Teig verteilen.
4. Pizzateig mit Olivenöl besprenkeln, würzen und im auf 250°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen etwa 8-10 Minuten backen.
5. Mozzarella auf die Pizza geben und bei 180°C Ober-/Unterhitze für 4-6 Minuten fertigbacken.
6. Kurz vor dem Servieren nochmals etwas Olivenöl über die fertig gebackene Pizza sprenkeln und den Basilikum auf den heißen Käse geben. 🍴

Belag

- ▶ 400 g Tomaten (passiert, alternativ San-Marzano-Tomaten aus der Dose)
- ▶ 50 g Tomatenmark
- ▶ 4 Kugeln Büffel-Mozzarella
- ▶ 1 Bund Basilikum
- ▶ 10 g Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
- ▶ Olivenöl







Pizza Calzone

Die Form dieser mit Käse und Schinken gefüllten Pizza erinnert an Reiterhosen. Es könnte sein, dass sich daraus auch ihr Name – „calzoni“ ist ein italienisches Wort für Hose – herleitet. Doch lecker ist dieses typische Stück Italien auch ohne linguistische Kunstgriffe.

Füllung

- ▶ 2 Kugeln Büffel-Mozzarella
- ▶ 400 g Kirschtomaten
- ▶ 150 g Kochschinken
- ▶ 1 Bund Basilikum, davon nur die Blätter
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
- ▶ Salz
- ▶ Oregano (getrocknet)

Zum Bestreichen

- ▶ 30 g Milch
- ▶ 1 Eigelb
- ▶ Grobes Salz

1. Teig gemäß Grundrezept Pizza 1, 2, 3 oder 4 zubereiten (Seite 68/70/72/74).
2. Die Mozzarella-Kugeln rund 20 Minuten abtropfen lassen und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Kirschtomaten vierteln und den Kochschinken in kleine Stücke schneiden.
4. Den rund ausgeformten Pizzateig nur bis zur Hälfte mit Tomatensauce bestreichen und mit den Zutaten belegen. Die andere Hälfte darüber klappen und die Ränder ringsum fest zudrücken, sodass ein Halbkreis entsteht.
5. Milch und Eigelb miteinander vermischen und damit die Pizza bestreichen. Mit dem groben Salz bestreuen.
6. Bei 220°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen und sofort servieren. 🍴



Pizza Sfincione

Vorteig

- ▶ 100 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 100 g Wasser (warm)
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 1 Prise Zucker (braun)
- ▶ 3 g Backmalz (inaktiv)

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 250 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 250 g Hartweizenmehl
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 300 g Wasser (warm)

Füllung

- ▶ 2 Gemüsezwiebeln (alternativ 6 rote Zwiebeln)
- ▶ 50 g Olivenöl
- ▶ 10 g Zucker (braun)
- ▶ 10-12 Sardellen
- ▶ 200 g Caciocavallo-Käse (alt, gerieben, alternativ Pecorino-Käse)
- ▶ 100 g Caciocavallo-Käse (jung, in Scheiben, alternativ Pecorino-Käse)
- ▶ 500 g Tomaten (passiert)
- ▶ 20 g Semmelbrösel
- ▶ Oregano
- ▶ Basilikum
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)

Die Sfincione ist eine gefüllte Pizza aus Palermo und ein Klassiker der palermitanischen Pizzaküche. Der Teig ist etwas dicker und süßer als bei einer herkömmlichen Pizza. Belegt wird die Sfincione meist nicht mit Mozzarella sondern mit Pecorino oder, wie hier, mit Caciocavallo-Käse, den man in gut sortierten Käse-Abteilungen findet.

Zubereitung Vorteig

1. Das Mehl mit dem Wasser, dem Zucker, dem Malz und der Frischhefe vermischen. Abgedeckt mindestens 8 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.

Zubereitung Hauptteig

1. Vorteig, Zucker, lauwarmes Wasser und Mehle etwa 10-15 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.

2. Salz dazugeben und 2 Minuten auf schneller Stufe kneten.

3. Olivenöl dazugeben und weitere 2 Minuten auf langsamer Stufe auskneten.

4. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, einmal aufziehen und zugedeckt bei 24-26°C etwa 4-6 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig volumenmässig verdoppelt hat.

5. Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete und bemehlte Springform (Durchmesser 26 cm) geben, dabei einen Rand hochziehen und 4 cm des Teigs über den Rand lappen lassen.

6. Restlichen Teig ebenfalls dünn ausrollen und zur Seite stellen.

7. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zubereitung

1. Die Zwiebeln für die Füllung in Ringe schneiden und im heißen Olivenöl langsam schmelzen lassen. Passierte Tomaten, Zucker, Salz, Pfeffer,



Oregano und Sardellen in einem Topf verrühren und etwa 50 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen – es soll eine schöne Tomatensauce entstehen, die von der Konsistenz her an Karamellsauce erinnert.

2. Die Füllung danach auf den Teigboden in der Springform füllen und Semmelbrösel sowie Käse darüber verteilen.
3. Den ausgerollten Restteig auf die Füllung geben und mit dem Teigrand vom Boden verschließen, indem er über den Deckel geklappt wird.
4. Das Eigelb mit der Milch vermischen, die Sfinzione damit bestreichen und etwa 50-60 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze backen.
5. Mit Basilikum bestreuen und sofort servieren. ■

Zum Bestreichen

- ▶ 1 Eigelb
- ▶ 30 g Milch





Pizza Profumata

Diese besondere Pizza wird mit Wein parfümiert und mit knuspriger Pancetta verfeinert. Der Duft des Teiges steigert die Vorfreude auf den Genuß. Serviert mit einem Glas Vernaccia di San Gimignano und einem Salat aus frisch gehobeltem Fenchel, in Wein eingeweichten Rosinen und Äpfeln – ein fürstlicher Genuss. Zu empfehlen ist diese Pizza als elegante Vorspeise, wenn man sie in kleinen Förmchen backt.

Teig-Zubereitung

1. Die Zutaten für den Teig rasch per Hand miteinander verkneten. Der Teig ist fertig ausgeknetet, wenn er schön glatt und geschmeidig ist und seidig glänzt.
2. Danach in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Währenddessen eine große oder mehrere kleine Tarte-Förmchen einfetten und den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zubereitung

1. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der der Tarte-Form oder mehrere kleine Teigstücke auf Größe der Tarte-Förmchen dünn ausrollen und in die Form/die Formen einlegen, dabei soll der Teig etwa 4 cm über den Rand hinausragen.
2. Von den Zutaten der Füllung die Eier mit Mascarpone, Ricotta, Petersilie – davon nur die Blätter fein schneiden – und den Gewürzen verquirlen.
3. Den geräucherten Scamorza-Käse in kleine Stücke teilen.
4. Die Milch mit dem Eigelb vermischen.
5. Die Füllung auf den Teig geben und die Teigländer zur Mitte hin auf die Füllung klappen.
6. Pancettascheiben und Käsestücke locker auf die Füllung legen und die halbe Tomate in der Mitte der Torte platzieren.
7. Den Teigrand mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.
8. Die Pizza etwa 45 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze backen und heiß oder lauwarm servieren. 🍴

Hauptteig

- ▶ 250 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 405)
- ▶ 80 g Weißwein (trocken)
- ▶ 60 g Olivenöl
- ▶ 10 g Salz

Füllung

- ▶ 2 Eier
- ▶ 100 g Mascarpone
- ▶ 250 g Ricotta
- ▶ 130 g Scamorza-Käse (geräuchert)
- ▶ 10 Stiele Petersilie (glatt)
- ▶ 10 Scheiben Pancetta-Speck (dünn aufgeschnitten)
- ▶ ½ Tomate (quer aufgeschnitten)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
- ▶ Muskatblüte (gemahlen)

Zum Bestreichen

- ▶ 1 Eigelb
- ▶ 30 g Milch

Hauptteig

- ▶ 400 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 405)
- ▶ 70 g Wasser (kalt)
- ▶ 30 g Wasser (handwarm) für die Frischhefe
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 100 g Milch
- ▶ 1 Prise Zucker (braun)
- ▶ 1 Ei
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 50 g Schweineschmalz (alternativ 30 g Olivenöl)

Füllung

- ▶ 3 Frühlingszwiebeln (mit Grün)
- ▶ 250 g Ricotta
- ▶ 50 g Schmand
- ▶ 3 Salsiccia-Würste
- ▶ 2 Eier (roh)
- ▶ 2 Eier (hartgekocht)
- ▶ 70 g Pesto (Bärlauch oder Genovese)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
- ▶ Chilifäden (nach Geschmack)



Pizza Giuseppe Verdi

Giuseppe Verdi, dem italienischen Volkshelden und Komponisten, ist diese Pizza gewidmet, die eigentlich eine „torta salata“, eine herzhafte Torte ist. Die charakteristischen Zutaten beim Belag sind Salsiccia und Kräuter-Ricotta, wodurch ein würzig-herzhafter Geschmack entsteht.

Teig-Zubereitung

1. Frischhefe mit 30 g Wasser (handwarm) und braunem Zucker verquirlen und mit 3 Prisen Mehl (von der Gesamtmehlmenge) bestauben. Dann 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
2. Hefemischung zum restlichen Mehl, dem kalten Wasser und der Milch geben und 5 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
3. Salz hinzufügen, 2 Minuten auf schneller Stufe kneten.
4. Das Ei und das Schmalz hinzufügen und 8-10 Minuten auf schneller Stufe auskneten.
5. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, dehnen und falten und abgedeckt bei 24-26°C etwa 4-6 Stunden gehen lassen – das Volumen sollte sich in dieser Zeit verdoppeln.

Zubereitung

1. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwei Drittel des Teiges in die Form geben und abdecken. Den restlichen Teig dünn ausrollen und während der Füllungs-Zubereitung abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für die Füllung die Frühlingszwiebeln in 4 mm dicke Ringe schneiden und in etwas Öl glasig dünsten.



4. Ricotta mit Schmand, Pesto, Frühlingszwiebeln, den zwei rohen Eiern und den Gewürzen verquirlen und kräftig abschmecken.
5. Die Würste fast durchbraten und in Scheiben von 3 mm Dicke aufschneiden. Die Wurstscheiben auf den Teigboden legen und die in Scheiben geschnittenen, hartgekochten Eier darauf verteilen. Danach die Ricotta-Mischung darüber gießen.
6. Das Eigelb mit der Milch vermischen.
7. Den Teigdeckel aus dem Kühlschrank holen, auf die Füllung legen und mit Eigelb-Milch-Streiche einstreichen.
8. Die Pizza etwa 50-60 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.
9. Mit Chilifäden dekorieren und sofort servieren. ■



Zum Bestreichen

- ▶ 1 Eigelb
- ▶ 20 g Milch

Pizza mit Käserand

Köstlicher, samtiger Mozzarella versteckt sich im Rand dieses soften Pizzateigs und offenbart sich erst beim Hineinbeißen. In der Mitte des Pizzastücks angekommen, rauben einem die Aromen von Sardellen, Kapern und sonnig-süßen sizilianischen Tomaten den Verstand. Ein absoluter Hochgenuss für alle, die saftigen Pizza lieben.



Teig-Zubereitung

1. Das Mehl mit Trockenhefe, Zucker und Salz vermischen. Wasser hinzufügen und 7 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
2. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, dehnen und falten und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 2-3 Stunden gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich in der Zeit verdoppeln.

Zubereitung

1. Drei Kugeln Mozzarella in kleine Würfel (1 x 2 cm) schneiden und in einem Sieb gründlich abtropfen lassen – das dauert etwa 30-45 Minuten – dann nochmal sehr vorsichtig mit der Hand auspressen. Die vierte Mozzarella-Kugel in Scheiben schneiden und ebenfalls abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Per Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche Pizza-Teiglinge (200-250 g) zu einem Boden mit einem Durchmesser von etwa 28 cm formen.
4. Die abgetropften Mozzarella-Würfel auf den äußeren Rand geben.
5. Teigrand über den Käse schlagen und die Ränder straff andrücken.
6. Den Pizzaboden etwa 12-15 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze hellgoldgelb vorbacken. Dabei immer wieder einen Blick in den Ofen werfen und eventuell ausgelaufenes Wasser aus dem Käse mit einem Küchenkrepp aufnehmen.
7. Währenddessen die passierten Tomaten mit dem Tomatenmark, dem zerdrückten Knoblauch sowie den Gewürzen mixen und kräftig abschmecken. Wenn es nicht so schnell gehen muss, kann man eine pastöse Sauce daraus kochen, indem man die Sauce unter ständigem Rühren reduziert, bis sie ähnlich dick wie eine mit der Gabel zerdrückte Banane ist.
8. Die vorgebackenen Pizzaböden sparsam im inneren Bereich mit der Sauce bestreichen. Sardellen, Kapern und Mozzarella-Scheiben darauf legen.
9. Eigelb mit Milch vermischen und den Käserand damit bestreichen.
10. Die gesamte Pizza mit dem groben Salz und dem fein geschnittenen Rosmarin bestreuen.
11. Die Pizza für 12-15 Minuten bei 230°C Ober-/Unterhitze backen und sofort servieren. 🍴

Hauptteig

- ▶ 450 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Manitoba-Mehl)
- ▶ 230-250 g Wasser (warm)
- ▶ 0,8 g Trockenhefe
- ▶ 10 g Zucker (braun)
- ▶ 12 g Salz

Belag / Kruste

- ▶ 300 g Tomaten (passiert)
- ▶ 30 g Tomatenmark
- ▶ 2 Zehen Knoblauch
- ▶ 4 Kugeln Büffel-Mozzarella
- ▶ 6-8 Sardellen
- ▶ 40 g Kapern sotto sale (abgespült und trocken getupft)
- ▶ 10 g Salz (grob, zum Bestreuen)
- ▶ Rosmarin (getrocknet)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)

Zum Bestreichen

- ▶ 1 Eigelb
- ▶ 20 g Milch



Pizza mit Kräutersaitlingen

Kräutersaitlinge sind die Stars auf dieser Pizza. Geschmacklich sensationell, leicht nussig und aromatisch erinnern sie ein wenig an gekochtes Kalb- oder Geflügelfleisch. Beim Garen behalten sie ihren rustikalen Biss. Praktisch: man bekommt sie ganzjährig im Supermarkt.



1. Teig gemäß Grundrezept Pizza 1, 2, 3 oder 4 zubereiten (Seite 68/70/72/74).
2. Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Kräutersaitlinge abbürsten und der Länge nach in Scheiben von etwa 2 mm Dicke schneiden.
4. Pizza-Teigling formen, dabei den Rand etwas dicker lassen.
5. Den Teigling mit Stracchino-Käse bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräutersaitlinge sternförmig darauf verteilen. Anschließend mit Mozzarella belegen.
6. Die Ofentemperatur auf 220°C Ober-/Unterhitze reduzieren und die Pizza 10-12 Minuten backen. ■

Belag

- ▶ 1 Kugel Büffel-Mozzarella
- ▶ 3-4 Kräutersaitlinge
- ▶ 250 g Stracchino-Käse (alternativ Kräuter-Frischkäse, Vollfettstufe)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)



Gemüsepizza mit Kartoffel-Hefeteig

Kartoffeln und Hartweizenmehl sind das Dreamteam für voluminöse, dicke Pizzateige. Dieser Teig ist saftig – nicht nur wegen des Belags aus knackig frischem, buntem und aromatischem Sommergemüse, sondern auch durch den Kartoffelteil, der zum herzhaften Hineinbeißen einlädt.

Hauptteig

- ▶ 650 g Hartweizenmehl
- ▶ 100 g Pellkartoffeln
- ▶ 320-350 g Wasser (warm)
- ▶ 3 g Frischhefe (alternativ 150 g Lievito Madre)
- ▶ 1 Prise Zucker (braun, nur beim Einsatz von Frischhefe)
- ▶ 18 g Salz
- ▶ Olivenöl

Belag

- ▶ 120 g Kräuterfrischkäse
- ▶ 4 Austernpilze
- ▶ 2 Zehen Knoblauch
- ▶ 1 Zwiebel (rot)
- ▶ 1 Paprika (rot)
- ▶ 1 Zucchini (gelb)
- ▶ 150 g Provolone-Käse (alternativ Büffel-Mozzarella)
- ▶ Olivenöl
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
- ▶ Kräuter nach Geschmack (zum Beispiel Basilikum, Zitronen-Thymian, Bärlauch, Rucola, Giersch)

Teig-Zubereitung

1. Alle Zutaten, außer Öl und Salz, 7-10 Minuten auf langsamer Stufe verkneten. Öl hinzufügen und 2-3 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Salz hinzufügen und nochmals 2-3 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten.
2. In eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben und einmal aufziehen.
3. Bei Verwendung von Frischhefe den Teig abgedeckt bei 26-28°C etwa 2-3 Stunden gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich in der Zeit verdoppeln.
4. Bei Verwendung von Lievito Madre bei 26-28°C etwa 4-6 Stunden gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Tarte-Formen oder Pizzaformen mit einem Durchmesser von 24 cm einfetten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und in die Formen legen.
4. Den Boden mit Frischkäse bestreichen.
5. Die Austernpilze abbürsten und würfeln, die beiden Knoblauchzehen zerdrücken, die Zwiebel in dünne Ringe schneiden, den Paprika in dünne Streifen schneiden und die Zucchini in Scheiben schneiden.
6. Das gesamte Gemüse auf dem Boden verteilen und den in kleine Würfel geschnittenen Provolone-Käse darüber streuen.
7. Mit Olivenöl beträufeln sowie mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Im Ofen etwa 40-45 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.
9. Bestreut mit frischen Kräutern sofort servieren. 🍴





Kirschtomaten-Tarte

Bei diesem Prachtstück von einer Tarte steht die Kirschtomate in all ihren Farben und ihrer unvergleichlichen Süße im Mittelpunkt. Umrahmt wird der leckere Geschmack von Pesto und Parmesan. Dazu schmeckt ein Glas kühler Rosé oder ein anderer fruchtiger Wein.





Belag

- ▶ 400 g Kirschtomaten
- ▶ 1 Bund Schnittlauch
- ▶ 1 Zwiebel (rot)
- ▶ 3 Eier
- ▶ 200 g Crème Fraîche (alternativ Schmand)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
- ▶ 100 g Pesto (Bärlauch oder Rucola)
- ▶ 120 g Parmigiano Reggiano, 36 Monate alt (frisch gerieben)
- ▶ 300 g Trockenerbsen

Hauptteig

- ▶ 250 g Weizenmehl 405 (alternativ Weizenmehl T65)
- ▶ 125 g Butter (kalt)
- ▶ 75 g Wasser (kalt)
- ▶ 12 g Salz

Teig-Zubereitung

1. Aus den Zutaten per Hand einen Mürbeteig zubereiten. Der Teig ist fertig, wenn er geschmeidig ist und seidig glänzt. In Folie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 24-26 cm) geben und einen Rand von 3 cm Höhe hochziehen.
3. Backpapier auf den Teig geben und die Trockenerbsen gleichmäßig darauf verteilen. Sie sollen den Teig nur beschweren und verhindern, dass er Blasen ausformt.
4. Im Ofen für 12-15 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze hell-goldgelb vorbacken, dann Erbsen und Backpapier entfernen. Die Erbsen kann man nach dem Abkühlen zurück in ein Schraubglas füllen.
5. Nachdem der Teig etwas abgekühlt ist, Crème Fraîche, in Röllchen geschnittenen Schnittlauch, Eier, Salz, Pfeffer, Pesto und Käse vermischen und auf den lauwarmen Teig geben.
6. Tomaten quer halbieren und auf der Masse verteilen.
7. Zwiebel halbieren, in 2 mm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls auf der Masse verteilen.
8. Die Tarte etwa 35-45 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.
9. Noch heiß servieren. ■



Fagotto Napolitano

Diese Pizza hat dank einer saftigen Füllung aus Pancetta, luftgetrocknetem Schinken und viel Pecorino sardo ein würziges Innenleben. Sie schmeckt einfach unwiderstehlich lecker und typisch italienisch.

Hauptteig

- ▶ 500 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 80 g Olivenöl
- ▶ 10 g Frischhefe (alternativ 120 g Lievito Madre)
- ▶ 1 Prise Zucker (braun, nur beim Einsatz von Frischhefe)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)

Füllung

- ▶ 150 g Pecorino sardo
- ▶ 200 g Pancetta-Speck
- ▶ 100 g Schinken (luftgetrocknet)
- ▶ 1 kleine Dose San Marzano Tomaten (Abtropfgewicht etwa 350 g)
- ▶ ½ Chinesischer Knoblauch (alternativ 2 Zehen Knoblauch, zerdrückt)
- ▶ 60 g Olivenöl
- ▶ 2 Zweige Oregano (getrocknet)

Zum Bestreichen

- ▶ 1 Eigelb
- ▶ 20 g Milch
- ▶ 10 g Salz (grob)



Teig-Zubereitung

1. Die Hefe mit dem Zucker in 30 g des lauwarmen Wassers auflösen.
2. Das Mehl mit dem Hefe-Gemisch sowie dem restlichen Wasser 8-10 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
3. Salz und Pfeffer hinzufügen und 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
4. Öl hinzufügen und erneut 3 Minuten auf schnellerer Stufe fertig auskneten.
5. Den fertigen Teig abgedeckt für 6-8 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40 x 50 cm Größe und etwa 5 mm Dicke ausrollen.
4. Dünn mit Olivenöl bestreichen und anschließend mit Tomaten, dem grob gerissenen Schinken, gewürfelm Pancetta-Speck, dem Knoblauch in dünnen Scheiben, Oregano und Käse belegen.
5. 3 cm breit an den kurzen Seiten nach innen einrollen.
6. Von der langen Seite straff zu einer Rolle formen und auf das Backblech legen.
7. Mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und mit Salz bestreuen.
8. Etwa 50-60 Minuten bei 200°C goldgelb backen.
9. Kurz abkühlen lassen und servieren. ■



Gabriele Bonci & die Neuerfindung der Pizza Romana

Pizza zur besten Sendezeit: In der Fernseh-Show „Pizza Hero“ dreht sich alles um die Pizza. So etwas gibt es – natürlich – nur in Italien. Der Star der Sendung ist Gabriele Bonci. In italienischen Food-Foren, im Buchhandel und im Fernsehen ist er seit Jahren omnipräsent als Pizza-Hero, der der Pizza Romana zu neuem Glanz verholfen hat.

Seine Philosophie von der gesunden und bewussten Ernährung trägt er aus seinem Restaurant, dem Pizzarium, das nur einen Steinwurf entfernt vom Vatikan liegt, in die Welt der Pizzabegeisterten hinaus.

Was Boncis Pizza von den Abermillionen anderen Pizzen unterscheidet? Seine Fans behaupten, er habe die Pizza Romana revolutioniert. Seine Kritiker bemerken hingegen trocken, er verstehe einfach eine Menge von gutem Marketing. Beide Seiten haben wohl ein bisschen Recht.

Revolutionär ist, dass Bonci die Pizza Romana, die aus wenigen Zutaten wie Mehl, Wasser, Hefe und Salz besteht, auf ein neues Qualitätsniveau gebracht hat. So legt er höchsten Wert auf das Mehl, mit dem er seine Pizza backt. Es stammt von der Molino Marino aus dem Piemont, der Region Italiens, aus der viele qualitativ hochwertige Produkte wie Trüffel, Haselnüsse und andere Spezialitäten stammen.

Neben dem herkömmlichen Pizzateig aus Weizen verwendet Bonci aber auch Mehle, die in Italien entweder fast in Vergessenheit geraten oder einfach wenig beliebt sind. So finden sich in seinen Rezepten Buchweizen, Dinkel, Einkorn und Emmer – letzteres immerhin eine altrömische Zutat der Pinsa.

Bonci arbeitet mit Frisch- sowie Trockenhefe – aber eben auch mit Lievito Madre, um die besonders dünne, knusprige und luftige Teigkonsistenz zu erreichen, die man von einer Pizza Romana erwartet.

Konsequent lehnt er die traditionell billigen Zutaten der Fast-Food-Generation ab und belegt seine Pizza mit besten Tomaten vom Ätna, Parmaschinken sowie Büffel-Mozzarella und besprenkelt sie mit bestem Olivenöl italienischer Provenienz.

Seine Rezepte finden höchsten Anklang bei seinen Fans. In Zeiten, in denen viele Menschen gutes Essen wieder zu schätzen lernen, ist Bonci sicherlich der „Hero“, der sie auf diesem Weg begleitet und ihnen auch – zumindest was die Pizza angeht – den Weg weist.





Pizza Margherita von Gabriele Bonci

Hauptteig

- ▶ 1.000 g Weizenmehl Tipo 00
- ▶ 700 g Wasser (mit Kohlensäure)
- ▶ 40 g Olivenöl
- ▶ 20 g Salz
- ▶ 7 g Trockenhefe

Belag

- ▶ 500 g San Marzano-Tomaten aus der Dose
- ▶ 500 g Büffel-Mozzarella
- ▶ 100 g Basilikumblätter
- ▶ Olivenöl
- ▶ Salz

Teig-Zubereitung

1. Mehl mit Trockenhefe und Salz vermischen.
2. Wasser hinzufügen und 10-12 Minuten auf langsamer Stufe verkneten.
3. Öl hinzufügen und auf schneller Stufe 5 Minuten auskneten.
4. Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben, dehnen und falten und abgedeckt für 24-72 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Zubereitung

1. Den Teig in der Teigwanne oder Schüssel für 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
2. Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und Teiglinge von 250 g abtrennen, zu Kugeln formen und für 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Teiglinge mit der Oberfläche der Hand (ingeölt) vorsichtig in die gewünschte Dicke und Form bringen, dabei vor allem die Schwerkraft arbeiten lassen. Die Teigränder etwas dicker lassen.
4. Den Pizzateig auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
5. Derweil den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Die Pizza mit zerquetschten Tomaten und der Hälfte des in Scheiben geschnittenen Mozzarellas belegen.
7. Die Pizza etwa 10-12 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen.
8. Nach dem Backen mit dem restlichen Mozzarella und dem Basilikum bestreuen und sofort servieren. 🍴

Glossar

Anspringen lassen – Wenn in einem Rezept davon die Rede ist, dass man den Teig „Anspringen lassen“ soll, ist damit der Prozess gemeint, bei dem die Gärung in der für die Mikroorganismen freundlichen Raumtemperatur beginnt. Später wird dieser Prozess dann in kühlerer Atmosphäre wieder verlangsamt.

Aufziehen – Für das Aufziehen des Teiges legt man ihn zunächst auf eine bemehlte Fläche und zieht den Teig zu einem Rechteck. Der Reihe nach wird nun jede Seite einmal an den Ecken mit beiden Händen genommen, gedehnt und über den Teig gefaltet. Danach liegt der Teig als kompaktes Paket auf der Fläche.

Autolyse – Mehl und Wasser werden zu einem Nullteig verrührt und 20 bis 60 Minuten abgedeckt ruhen gelassen. In dieser Zeit quellen Stärke und Eiweiße mit Wasser. Das Klebereiweiß verkettet sich zu langen Klebersträngen (Glutenstränge). Die Autolyse dient zur Geschmacksverbesserung bei direkt geführten Teigen. Sie soll außerdem das Gebäckvolumen und die Kruste verbessern. Ziel der Autolyse ist, das Klebergerüst von Weizenteigen aufzubauen. Sie hat den Vorteil, dass der Teig kürzere Zeit geknetet werden muss, da er bereits einen Teil seiner Struktur aufgebaut hat.

Dehnen und Falten – Vorgang, bei dem weizen-dominierten Teigen durch mehrfache Dehnung und Faltung mehr Struktur verliehen wird. Das Klebergerüst wird damit schonend entwickelt. Das Gashaltvermögen steigt. Außerdem dient es der Entgasung und Sauerstoffzufuhr, der Homogenisierung der Teigtemperatur und damit der Unterstützung der Hefenaktivität. Im Bäckeralltag wird meist nur von „Falten“ gesprochen, dennoch sind beide Vorgänge gemeint. Teig kann auf verschiedene Weisen gefaltet werden. Bei der Heimbäckerei eher üblich ist die Methode mit feuchten Händen in einem Behälter (für mittelfeste bis weiche Teige). Dabei wird der Teig am hinteren Ende unterfasst, nach oben gedehnt und zum Körper hin auf den restlichen Teig gefaltet. Nun die gegenüberliegende und anschließend die die anderen Seiten genauso bearbeiten.

Einschießen – Einführen des Teiglings in den Backofen mit Hilfe eines Schießers (Backbrett). Als Trennmittel zwischen Schießers und Teigling wird häufig Grieß oder Schrot verwendet. In der Heimbäckerei kann auch Backpapier als Unterlage genommen werden. Beim Einschießen wird die Trägheit des Teiglings genutzt. Der Teigling wird mit dem Backbrett auf den Backstein geführt. Mit einem schnellen Ruck wird das Backbrett aus dem Ofen gezogen, sodass der Teigling durch die Trägheitskraft auf dem Backstein liegen bleibt.

Lievito Madre – Italienische Mutterhefe. Ein kalt und fest geführter Sauerteig, der sich durch Robustheit und milden Geschmack auszeichnet.

Poolish – Hefe-Vorteig, der in der Regel zu gleichen Teilen aus Wasser und Mehl besteht. Ihnen wird lediglich Hefe zugesetzt, meistens 1% bezogen auf die Mehlmenge, aber auch geringere Hefe-Anteile sind möglich. Der Teig ruht mindestens 6 Stunden, oft auch länger (lange Teigführung). Meistens wird er kühl zur Gare gestellt.

Rundwirken – Beim Rundwirken wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Form gebracht. Dabei klappt man die Außenseiten reihum zur Mitte. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis eine straffe Teigkugel entsteht. Da bei diesem Prozess Kohlendioxid entweicht und gleichzeitig Sauerstoff eingearbeitet wird, verbessert man noch einmal die Hefeaktivität, was sich positiv auf die Krume auswirkt.

Schwaden, auch Dampf, bedampfen – Der Dampf wird sofort nach dem Einschießen des Teiglings oder verzögert in den Ofen gegeben. Er kondensiert auf der Teighaut, lässt dank der freiwerdenden Wärme das darin enthaltene Eiweiß sofort gerinnen und die Stärke verkleistern (Voraussetzung für eine knusprige Kruste). Dennoch hält der Dampf die Teighaut kühl, elastisch und ermöglicht so einen optimalen Ofentrieb und ein optimales Gebäckvolumen. Außerdem löst sein Kondenswasser die aus der Mehlstärke entstandenen Dextrine, die später zu einem attraktiven Brotglanz führen.

HERAUSGEBER
Tom Wellhausen

REDAKTION
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
redaktion@brot-magazin.de
www.brot-magazin.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Sebastian Marquardt
(verantwortlich)

REDAKTION
Doris Schmidtz-Dempewolf

FOTOS
bbivirys, Dar1930, elnariz,
grinchh, innazagorulko,
Jef Milano, M.studio,
mattilda, momanuma,
nerudol, Roberto Montanari,
sal, Sea Wave, serenacar,
stefania57, strauscher, vparda

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 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
Christoph Bremer (Leitung)
Sven Reinke, Julia Großmann

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

ABO- UND KUNDENSERVICE
Leserservice BROT
65341 Eltville

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

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

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

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

BEZUG
Italienisch Backen ist eine Sonder-
publikation der Zeitschrift BROT.

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

EINZELPREIS
Deutschland: € 8,50
Österreich: € 9,40
Schweiz: sFr 12,90
Benelux: € 9,80

GROSSO-VERTRIEB
VU Verlagsunion KG
Meßberg 1
20086 Hamburg

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

Italienisch
Backen

Ein Sonderheft der
Zeitschrift BROT

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT
BROT unterstützt als Fördermitglied
das Deutsche Brotinstitut e. V.

wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft



GUTE DINGE
vorgestellt
VON FÜHRENDEN
FOODBLOGS

bon'gu
FÜR GENIESSER

DAS MEHL MACHT DEN UNTERSCHIED

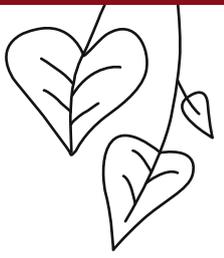
Aromatisches Baguette, luftiges Ciabatta, herzhaftes Roggenbrot –
bongu.de liefert Europas beste Mehle aus einer Hand



Mit bon'gu-Mehlen hat
Dietmar Kappl (homebaking.at)
auf internationalen Brotwettbewerben
vielfach Goldmedaillen gewonnen

bongu.de & homebaking.at: vereinte Online-Kompetenz in Mehl & Bäckerei für beste Ergebnisse zuhause.
Kaufen Sie auf bongu.de und erhalten blitzschnell ihr Wunschmehl per Post.

NACHHALTIG VERPACKEN



Die plastikfreien und natürlichen Alternativen zu Frischhalte- und Alufolie



Bee's Wrap
100 % plastikfreie, natürliche und antibakterielle Folie. Aus Baumwolle, Bienenwachs, Jojoba-Öl und Baum-Harz



Food Huggers
Aus BPA-freiem Silikon in Lebensmittelqualität. Legen sich dicht um angeschnittenes Obst oder Gemüse



Veijibags
Aus 100 % Bio-Baumwolle. Hält Gemüse länger frisch

