

Einfach
Pizza

Einfach **Pizza**

Ein Sonderheft von **Brot** und **SPEISEKAMMER**

PIZZABACKEN

Grundlagen zur
Teigherstellung

PIZZAVERWANDTSCHAFT

Fugazzeta, Focaccia & Co.

MEHL-KUNDE

Warum die richtige
Wahl so wichtig ist

TOMATENSUGO

Hintergründe &
Rezepte zur echten
Pizzasauce



Wie beim Italiener –

So gelingt die perfekte Pizza



9,90 EUR

A: 10,90 Euro, CH: 15,10 sFR, BeNeLux: 11,70 Euro

Ausgabe 05/2022
www.brot-magazin.de

Brot

Lebäckmlich backen

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

REZEPTE SELBST ENTWICKELT
So funktioniert es

GLUTENFREI LEBEN
Das sind die ersten Schritte

BACKEN AUF HOHER SEE
Riccardo Bellaera im Interview

Backen
**Vollkorn
Hefe**

4 191324 106908 05 6,90 EUR
A: 7,60 Euro, CH: 13,50 Euro

Brot 5 Jahre **Brot**
Gesund und bekömmlich backen

LIEVITO MADRE
Alles über die italienische Mutterhefe

RETTUNG FÜR WEICHE TEIGE
Wie Brote trotzdem noch gelingen

SOURDOUGH SOPHIA
Weltweit vernetzte Mikro-Bäckerei

GLUTENFREIER SAURTEIG
Schritt für Schritt zum eigenen Anstellgut

UNSER GESCHENK
zum Geburtstag
15 Rabatt-Coupons
für Mehl, Zutaten, Seminare, Zubehör, Mühlen und mehr

Saftige Brote aus Dinkel

So einfach, so lecker, so verträglich

4 191324 106908 06 6,90 EUR
A: 7,60 Euro, CH: 13,50 Euro

Jetzt bestellen!

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

EDITORIAL

Pizza ist (k)eine Kunst



Sie ist raus aus der Schmuttel-Fast Food-Ecke. Was dem Burger – ob zu Recht oder zu Unrecht – bereits vor einigen Jahren gelungen ist, gilt endlich auch für die Pizza. Denn Pizza ist viel mehr als nur ein schnell gemachter Teig, zusammengerührte Dosentomaten, billiger Käse sowie Wurst und Schinken zweifelhafter Qualität. Pizza ist Kunst. Pizzabäckerinnen und -bäcker sind Künstler.

Jeder Pizzaiolo und jede Pizzaiola gibt dem Teig eine Handschrift. Der Belag ist eine Interpretation eines Klassikers oder gar eine ganz eigene Kreation. Ja, auch die verpönte Pizza Hawaii ist demnach erlaubt – mit Ananas und Schinken. Aber nur dann, wenn sie dort gemacht wird, wo Ananas wächst und wo man Schinken herstellt.

Pizza ist so vielfältig, darf so vielfältig sein, dass sich zwei Redaktionen unseres Verlages zusammengenommen und ihr ganzes Wissen für dieses Sonderheft kombiniert haben. Aus der **BROT**-Redaktion kam die

Expertise für die Teigherstellung. Von der Wahl des richtigen Mehles bis hin zur Verarbeitung des fertigen Teiglings. Die **SPEISEKAMMER**-Redaktion hingegen hat sich dem Pizzabelag gewidmet. Erklärt, welche Tomaten geeignet sind und warum der richtige Käse so wichtig ist. Außerdem wird gezeigt, wie klassische Pizzen mit Zutaten aufgewertet werden, die man gut vorbereiten und immer im Haus haben kann.

Pizza ist zwar Kunst, aber eine, die man erlernen kann. Wer sich an unsere Rezepte hält, unsere Tipps befolgt und ein wenig Spaß am Ausprobieren hat, wird die eigenen Pizza-Künste sehr schnell auf ein neues Level heben. Dabei wünsche ich ganz viel Spaß.

Herzliche Grüße

Christoph Bremer

Christoph Bremer, Chefredakteur



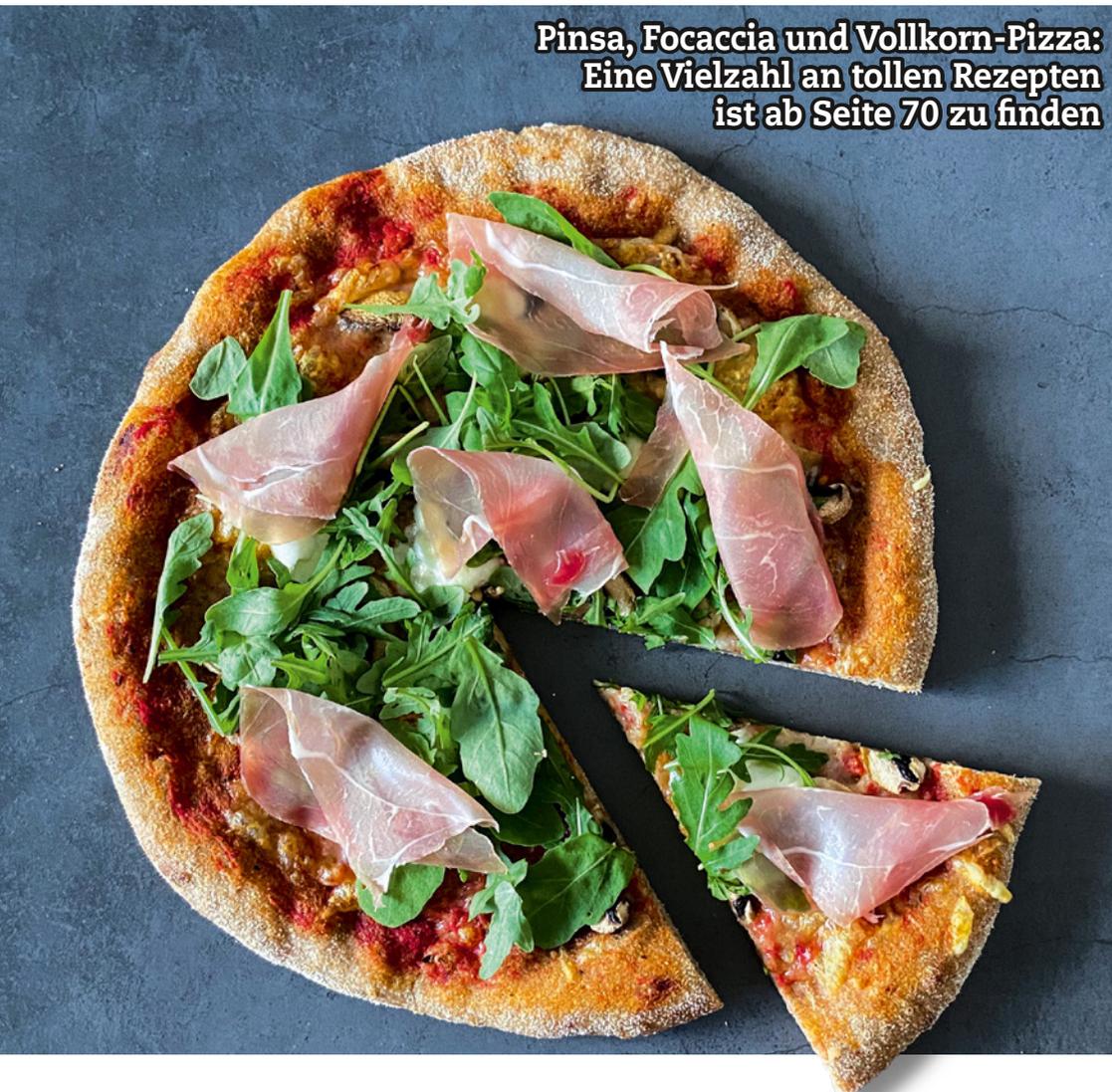
Inhalt

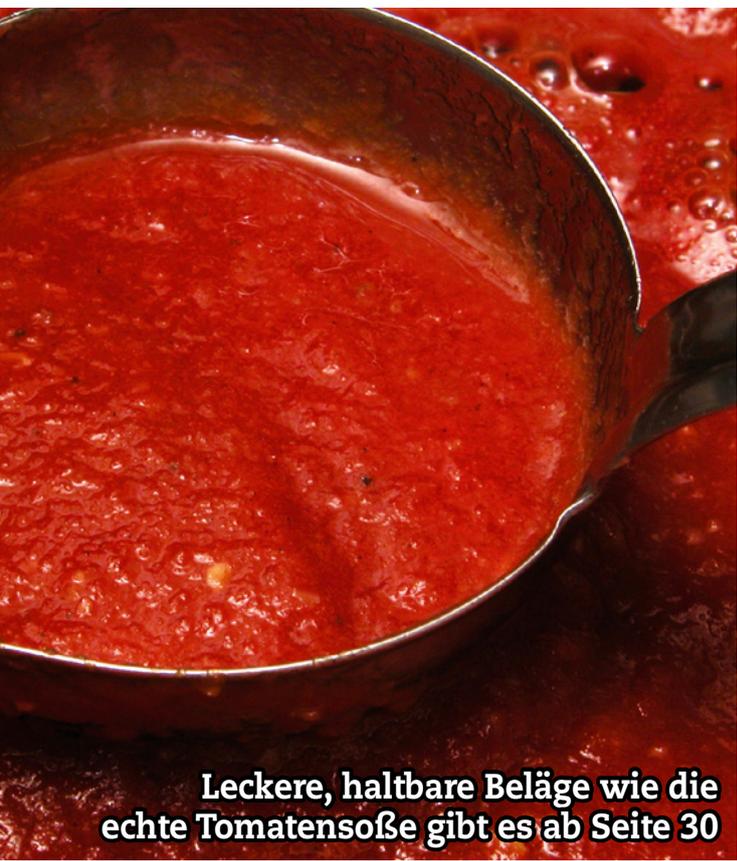


„Modernist-Pizza“-Co-Autor Nathan Myhrvold gibt Einblicke in die Wissenschaft von Pizza auf Seite 26



**Pinsa, Focaccia und Vollkorn-Pizza:
Eine Vielzahl an tollen Rezepten
ist ab Seite 70 zu finden**





Leckere, haltbare Beläge wie die echte Tomatensoße gibt es ab Seite 30



Ab Seite 12: Luftig-krosse Pizzateige im Handumdrehen selbst herstellen

Menschen, Hintergründe & Pizza

Pizza-Legenden – Die Historie des wohl bekanntesten Teigfladens	Seite 6
Fakten rund um Pizza	Seite 9
Artenvielfalt – Pizza-Gattungen und ihre Unterschiede	Seite 10
Von der Kunst und Alchemie der Pizza – Nathan Myhrvold im Porträt	Seite 26

Pizzateige

Pizzamehl – von Backstärke und Proteinen	Seite 12
Grundlagen des Pizzabackens	Seite 14
Pizza-Grundteig mit Polish	Seite 20
Pizza-Grundteig mit Biga	Seite 21

Glutenfrei leben

Es geht auch ohne – Grundlagen glutenfreies Backen	Seite 22
Grundrezepte glutenfreier Pizzateig	Seite 24

Haltbare Beläge

Der einzig wahre Tomatensugo	Seite 30
Mozzarella & Co. – der Käse für die perfekte Pizza	Seite 32
Pizza Margherita	Seite 36
Pizza Marinara	Seite 38
Pizza Diavola	Seite 42
Pizza Ortolana	Seite 46
Pizza Funghi	Seite 50
Pizza Capricciosa	Seite 52

Rezepte

Fugazzeta	Seite 70
Pizzabrot mit Zucchini-Ricotta-Füllung	Seite 72
Focaccia Genovese	Seite 73
Pide mit mediterraner Füllung	Seite 74
Pizzaschiffchen	Seite 75
Hartweizen-Pinsa	Seite 76
No-Knead-Pizza	Seite 77
Riccardo Bellaeras Pizza	Seite 78
Vollkorn-Sauerteig-Pizza	Seite 80
Pizza-Cracker	Seite 81

Verschiedenes

Editorial	Seite 3
Inspiration – Alles rund um Pizza: Bücher, Blogs, Instagram & Co.	Seite 56
Übersicht Pizzaöfen	Seite 60
Im Test: Pizzaöfen Cozze 17	Seite 62
Neuheiten Meldungen zur Pizza	Seite 66
BROTladen Nützliche Produkte fürs heimische Backen	Seite 68
Vorschau/Impressum	Seite 82

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

Die Historie des wohl bekanntesten Teigfladens

Pizza-Legenden

Text: Sarah Weichselgartner

Wenn man von einer Historie hört, dann denkt man vermutlich an alte Geschichten und an eine Tradition, die sich über die Jahrhunderte entwickelt hat. Doch sucht man nach der Erwähnung von „Pizza“ in historischen Texten, dann wird die überraschend kurze Geschichte des beliebten Gerichtes aufgedeckt. Viele Mythen und Legenden sammeln sich um den berühmten Teigfladen – einige davon sollen heute aufgeklärt werden.

Die Pizza, wie man sie heute kennt, ist ein flacher runder Fladen, der im Ofen gebacken wird und zumeist würzig belegt ist. Doch bis die Pizza sich dorthin entwickeln konnte, brauchte es einige Stationen in ihrer Geschichte. Der Ursprung der Fladen ist bis heute recht unklar. Welche Überlieferung sich jedoch immer wiederholt, ist die Annahme, dass bereits die Griechen – damals noch Etrusker genannt – um 800 v. Chr. flache Teigscheiben auf heiße Steine in oder am Feuer gebacken haben und sie anschließend mit Olivenöl sowie Kräutern aßen. Die Fladen bestanden aus Mehl, Wasser und Salz und hießen zu jener Zeit noch „Pita“. Ob sich darin der Ursprung für den Namen der modernen Pizza findet, ist nicht ganz klar, es kann jedoch sein, dass die Benennungen gemeinsame Wurzeln haben.

Woher der heute allseits bekannte Begriff kommt, ist umstritten. Manche leiten ihn aus dem germanischen Wort „bizzo“ ab, was „Stück“

oder „Biss“ bedeutet, während andere es eben an das griechische Wort „pitta“ anlehnen, was so viel wie „zerdrückt“ oder „flach“ heißt. Das Wort „Pizza“ soll erstmals im Jahr 1524 in einem unveröffentlichten Kochbuch aus Süditalien aufgetaucht sein, dem Lucano-Manuskript. Die Überlieferungen darin haben jedoch weniger mit Pizza zu tun, sondern mehr mit süßen Torten.

Erst im Neapel des 18. Jahrhunderts begann sich die Pizza zu dem zu entwickeln, als was sie heute auf der ganzen Welt bekannt ist: ein flacher, belegter Hefeteig aus dem Ofen. Aus diesem sollten sich noch weitere mediterrane Spezialitäten entwickeln, zum Beispiel Focaccia, Pinsa und viele andere. Doch zunächst schauen wir zurück auf die neapolitanische Pizza.

Der Legende nach wollte König Umberto die Ur-Pizza in Neapel selbst probieren. Eine klassische Pizzasorte wurde nach seiner Gattin Margherita benannt. So ganz stimmt das allerdings nicht



Aus dem Teigfladen entwickelte sich nicht nur Pizza, sondern viele weitere Sorten wie die Focaccia



Aller Anfang ist Teig

Sie zeichnet sich durch einen dicken, offeneren Rand und verschiedene Belagvarianten aus. Doch wo genau liegt ihr Ursprung? Möglicherweise in sehr süßen und stark gewürzten Rezepten aus dem 16. Jahrhundert, die oftmals Eier, Datteln, Zimt und Rosenwasser enthielten. Bis zum späten 19. Jahrhundert wurde in Rezeptsammlungen jener Zeit die „Pizza“ als süße Torte angepriesen, während gleichzeitig in Neapel seit fast 100 Jahren bereits herzhaft zubereitet wurden. Woran lag es also, dass die herzhafteste Variante es noch nicht in die Kochbücher geschafft hatte?

Vielleicht daran, dass die herzhafteste Teigkreation noch nicht die Aufmerksamkeit der Kochbuchautorinnen und -autoren geweckt hatte. Stattdessen blieb sie in den dicht besiedelten Gassen der italienischen Städte und galt als Speise der armen Bevölkerung. Gerade ärmere Menschen waren es jedoch, die für einen Wendepunkt in der Geschichte der Speise sorgten. Um das Jahr 1520 fanden nämlich die ersten Tomaten ihren Weg über den Atlantik von Südamerika nach Italien. Aufgrund der leuchtend roten Farbe hielt man die Früchte zunächst für giftig. Hunger und Not brachten die verarmten Bewohnerinnen und Bewohner um Neapel aber dazu, die Tomaten zu probieren und sie schließlich auf die trockenen Teigfladen zu legen.

Der Legende nach war dies die Geburtsstunde der modernen Pizza. Da es aber keine historischen Aufzeichnungen darüber gibt, kann man sich auch hier nicht sicher sein. Klar ist allerdings: Die Tomate war in den 1800er-Jahren eine von mehreren möglichen Belägen. Zu dieser Zeit wurde Pizza unter anderem in Zeitungen, historischen Dokumenten, Anzeigen oder sogar Theaterstücken erwähnt. So gab es 1851 ein Drama namens „Pulcinella creduto Donna Dorotea pezza all'uocchio“, in dem die Beschreibung einer Pizza mit Tomatensoße und Mozzarella vorkommt. Immer wieder wird die Pizza genannt und schließlich soll der Adel sogar in den Genuss dieser Köstlichkeit gekommen sein.

Die Pizza der Königin

Noch eine weitere Legende rankt sich um die Geburtsstunde der echten Pizza. Sie spielt im



Mit der Tomate änderte sich alles: Die arme Bevölkerung belegte die trockenen Teigfladen mit der saftigen roten Frucht

Jahr 1889. Damals kam die Bevölkerung in Neapel seit geraumer Zeit in den Genuss des belegten Teigfladens, als der damalige König Umberto mit seiner Gattin Margherita zu Besuch in das Städtchen reiste. Der Ruf der Fladen hatte es bis an den Hof geschafft – und so wollte der König sich selbst einen Eindruck davon verschaffen. Jedoch wurde es dem Adel damals verboten, gemeinsam mit dem Volk zu essen. Also beorderte der König den Pizzabäcker Raffaele Esposito aus der neapolitanischen Pizzeria „Pietro il Pizzaiolo“, seiner Majestät eine Pizza zu liefern.

Weiter heißt es, Raffaele habe drei Pizzen gebracht, unter anderem eine Variante, die in den italienischen Nationalfarben belegt war, mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Die Königin soll daraufhin derart begeistert von der Kreation gewesen sein, dass die Pizza prompt ihren Namen „Margherita“ erhielt und obendrein ab sofort auch für den Adel als salonfähig erklärt wurde. Das königliche Dankschreiben an Pizzabäcker Raffaele findet man noch heute an der Wand in der selbsternannten Ursprungs-Pizzeria in Neapel, die heute unter dem Namen „Pizzeria Brandi“ bekannt ist.

Eine schöne Geschichte. Jedoch wurde sie von dem Harvard-Gelehrten Zachary Nowak anhand von Aufzeichnungen aus dem 19. Jahrhundert widerlegt. Es handelte sich hierbei mehr um Marketing als um ein belegbares Ereignis. Zwar stimmt es, dass das Königspaar 1889 Neapel besuchte, jedoch gab es die „Margherita“ bereits 30 Jahre zuvor. Möglicherweise schmeckte sie der Königin besonders gut und wurde vielleicht sogar nach ihr benannt. Abgesehen davon war es recht unwahrscheinlich, dass der königliche Hof sich Speisen von einem Bürgerlichen hat zubereiten lassen, insbesondere während einer Choleraepidemie.

Der Brief in der Brandi-Pizzeria gilt übrigens als gefälscht. Nowak konnte anhand von anderen Briefen nachweisen, dass das königliche Siegel gestempelt und nicht, wie sonst üblich, vorgedruckt war. Zudem stimmt die Handschrift nicht mit anderen Dokumenten überein. Die Geschichte ist eine Verwebung aus Legenden und historischen Tatsachen, die die Brandi-Brüder für sich nutzten, um damals aus dem Königshaus Kapital zu schlagen. Erzählenswert ist sie dennoch.

Ausgewandert

Etwas weniger märchenhaft ist die Einwanderungsgeschichte der Pizza in den USA. Sie hat nämlich weder etwas mit einer bestimmten Person, wie es zumeist angenommen wird, noch mit einer Pizzeria zu tun. Stattdessen handelt sie von einer Gemeinschaft, die die Pizza nach Nordamerika brachte. Der Schauplatz: Five Points und Mulberry Bend, ein Viertel in New York. Im 18. Jahrhundert wurde die Gegend bereits von der irischen Bevölkerung besiedelt und seit der 1840er-Jahre kamen dann in Strömen Italienerinnen und Italiener herüber. Es war kein herzliches Willkommen, alle kämpften um das nackte Überleben.

Zusammengepfercht auf engstem Raum, waren die Umstände in New York nicht besser als in Neapel. Dennoch zog es viele Menschen aus Italien in die USA, um dort unter Vertrag zu arbeiten. Der einheimischen Bevölkerung waren sie allerdings ein Dorn im Auge. Sie wurden als „zerlumpt“ und „schmutzig“ betitelt, sogar in der New York Times.

Doch trotz aller Vorurteile hielten die Italienerinnen und Italiener an ihren Bräuchen und ihrem Essen fest. Dies sollte eine Rolle für den Erfolg der Pizza spielen und helfen, eine italienisch-amerikanische Identität zu formen. Die erste Pizzeria eröffnete im Herzen von Mulberry Bend im Jahr 1894 – und wurde ein Jahr später aufgrund der Stadterneuerung abgerissen. Die weitere Entwicklung der amerikanischen Pizza ist etwas undurchsichtig. Anfang des 20. Jahrhunderts gibt es Hinweise auf eine neapolitanische Pizza in New York. Dort servierte man einfachen, gebratenen Teig, genannt „Pizza fritta“.

Erste Rezepte der herzhaften Variante tauchten schließlich 1927 in den USA auf und entwickelten sich seitdem stetig weiter. Richtig populär wurde das italienische Gericht in den 1940er-Jahren. Nicht nur die Zahl der Pizzerien nahm zu, auch die der Zeitungsartikel, die über Pizza berichteten. Mitte des 20. Jahrhunderts experimentierte dann ein Restaurant in Akron, Ohio, mit Tiefkühlpizza. Der Grund war einfach: Der zuständige Koch hatte Urlaub und die Gäste sollten weiter versorgt werden. Um 1950 gelangte das TK-Produkt dann in die Supermärkte.



Die Margherita gab es schon 30 Jahre vor dem Besuch des Königspaares

Über den Atlantik: In den USA entwickelte sich die italienische Pizza in amerikanischer Weise weiter, unter anderem zur Chicago-Style-Pizza



Chicago-Pizza

Während sich die neapolitanische Pizza in den USA durchsetzte, erblickte noch eine weitere Pizza-Variante das Licht der Welt, die Deep-Dish-Pizza. Eine Pizza mit hohem Rand und verschiedenen Schichten aus Tomaten, Mozzarella und Salami. Sie wird oftmals mit der Pizzeria Uno in Chicago in Verbindung gebracht, die sich als Schöpfer dieser Pizza-Variante betitelt. Demnach schlug Ike Sewell, einer der Gründer der Pizzeria Uno, seinem Partner Riccardo Experimente an dem italienischen Gericht vor. Es sei mehr eine Vorspeise und brauche deshalb eine Verbesserung, meinte er. So sei Deep-Dish entstanden, lautet die Legende.

Allerdings gilt es heute als wahrscheinlicher, dass afroamerikanische Frauen für ihre Entwicklung verantwortlich waren und nicht die eingewanderten Italienerinnen und Italiener. Eine Mitarbeiterin, die rund 17 Jahre in der Pizzeria Uno arbeitete, war Alice Mae Redmond. Sie wollte den Teigboden verbessern, der damals sehr fest war. Darum fügte sie ein Backmittel hinzu, sagte allerdings nie öffentlich, um was es sich handelte.

Viele Geschichten ranken sich also um die Pizza. Ihre Historie hat mehr Märchen zu bieten als die Sammlung der Gebrüder Grimm. Es gibt zahlreiche Facetten rund um das Thema Pizza, die es zu entdecken gilt. Fakt ist, Pizza hat sich weltweit durchgesetzt. Und hält sich beständig ganz weit oben auf der Liste der beliebtesten Gerichte. 🍕

Pizzaessen

Vorne beim Pizzaessen liegen die USA: Im Jahr essen die US-Amerikaner rund 13 kg pro Kopf. Deutschland kommt ziemlich nah heran. Dort liegt der Pro-Kopf-Konsum bei jährlich 11 kg. Nicht den Erwartungen entsprechen dagegen die Italiener: Die Schöpfer der Pizza kommen nur auf 5 kg pro Person im Jahr. In Japan wird Pizza übrigens nur zu besonderen Anlässen wie Jubiläumsfeiern gegessen.

Geschützte Spezialität

Seit 2009 ist die neapolitanische Pizza auf Antrag Italiens in der Europäischen Union geschützt. Sie ist nun eine geschützte traditionelle Speise des Landes.

Weltrekord

Die größte Pizza wurde in Italien gebacken. Der Rekord-Teigfladen, der von einem ganzen Heer von Pizzabäckern und -bäckerinnen 2012 in Rom gebacken wurde, hatte satte 40 Meter Durchmesser.

Pizzafakten

Pizzahauptstadt

Hamburg ist Deutschlands Pizza-Hauptstadt. Jedenfalls nach Angaben des Pizza-Reports von pizza.de. Laut des Bringdienstes wird in keiner Stadt so viel Pizza bestellt wie in der Hafenstadt an der Elbe.

Salamipizza-Index

Für Pizza gibt es auch einen Preisindex, den sogenannten „Salamipizza-Index“. Hier werden regelmäßig die Preise für Salamipizza ausgewertet. Das Ergebnis: In Stuttgart ist Pizza am teuersten, hier liegt der Durchschnitt bei 8,36 Euro. Am günstigsten ist Salamipizza in Essen mit 4,82 Euro. In Berlin muss man im Schnitt 6,32 Euro für eine Salamipizza bezahlen.

Pizza Hawaii

Pizza Hawaii ist wohl eine der umstrittenen Pizzasorten. In Deutschland schmückt sie den vierten Platz der beliebtesten Pizzen. Doch woher kommt die Sorte eigentlich? Trotz ihres Namens stammt Pizza Hawaii nicht von jener Insel, sondern wurde 1962 in Kanada erstmals kreiert.

Tiefkühlkost

TK-Pizzen haben in Deutschland einen besonderen Stellenwert. So betrug der Pro-Kopf-Konsum im Jahr 2021 etwa 4,6 kg. Sorten wie Salami oder Margherita sind im Tiefkühlsortiment am beliebtesten.

Von Liebe und Hass

Früher als Arme-Leute-Essen verrufen, ist die Pizza Margherita nun die beliebteste Pizza auf der ganzen Welt. Dicht dran sind die Klassiker Marinara und Funghi, die den zweiten und dritten Platz belegen. In Deutschland liegt übrigens die Pizza Salami auf dem ersten Platz und Margherita schafft es nur auf den dritten. Berühmt, dafür aber umso berühmter, ist die Kreation eines Twitter-Users, der eine Debatte über seine Pizza aus Mayo und Erbsen auslöste.

Die teuerste Pizza der Welt

Die teuerste Pizza der Welt kostet ganze 1.000 Dollar. Sie gibt es in der New Yorker Edelpizzeria Nino's Bellissima Pizza. Erfunden wurde die Edelpizza im Jahr 2007 vom Besitzer der Pizzeria Nino Selimaj, nachdem er über ein Jahr lang am Rezept für die teuerste Pizza der Welt getüftelt hatte. Die Pizza besteht unter anderem aus importiertem italienischem Mehl, vier verschiedenen Kaviarsorten, hauchdünn geschnittenen Hummerschwänzen, Lachsrogen und Wasabi. Nino's Bellissima Pizza verkauft nach eigenen Angaben etwa alle zwei Wochen eine der teuren Pizzen. Vor der weltweiten Finanzkrise seien es zwei bis zehn Stück pro Woche gewesen.

Pizza-Gattungen und ihre Unterschiede

Artenvielfalt

Mittlerweile bieten Pizzerien eine Fülle an Pizzasorten und -belägen an. Auch in Tiefkühltruhen der Supermärkte findet man eine schier endlose Vielfalt. Von Margherita über Funghi bis hin zu ausgefallenen Kombinationen aus Erdbeeren und Rucola gibt es heutzutage alles, was das Pizzaherz begehrt. Es unterscheiden sich allerdings nicht nur die Beläge, sondern auch die Arten, sie herzustellen. Ein paar grundsätzliche Unterschiede sind aber selbst für Pizza-Laien gut auseinanderzuhalten.

Text: Sarah Weichselgartner



Die Pinsa soll die Mutter der Pizza sein, dabei handelt es sich aber um einen Marketing-Gag

Pizza Romana und Napoletana, Calzone und Chicago-Style – die Pizza ist über die Jahrhunderte facettenreich geworden. Wenn man so auf die lange, traditionsreiche Geschichte zurückblickt, entdeckt man noch viele weitere Varianten, die sich im Laufe der Zeit entwickelt haben. Laut Überlieferungen bildet der Ursprung aller Pizzen die Pinsa Romana, die auch die Mutter der Pizzen genannt wird. Verwurzelt im antiken Rom, haben die Bauern die Pinsa aus Getreidesorten wie Gerste, Hirse und Dinkel zerstoßen und anschließend mit Kräutern sowie Salz zu einem Teig verarbeitet. Daher entwickelte sich auch der Name der Kreation: Pinsa. Er stammt vom lateinischen Wort „pinsere“ ab, das so viel wie „zerdrücken“ oder „zerquetschen“ bedeutet. Eine schöne Geschichte, die sich allerdings als

Marketingmaßnahme von Alberto Di Marco – dem Erfinder der Pinsa – entpuppte. Die Pinsa gibt es nämlich erst seit 2001. Dennoch ist sie dank ihrer Zutaten ein verträglicherer Teig, der so langsam wieder an Beliebtheit gewinnt. Während die traditionelle neapolitanische Pizza nur aus einer Mehlsorte besteht – nämlich weißem Weizenmehl Tipo 00 –, wird die Pinsa aus einer Mischung von Weizen-, Reis- und Soja- oder anderen proteinreichen Bohnenmehlen mit einem hohen Wasseranteil und Sauerteig zubereitet. Das Reismehl soll den Teig leicht machen, wohingegen das Bohnenmehl die nötige Festigkeit gibt. Dank der langen Gärzeit von 48 bis 72 Stunden im Kühlschrank und dem Sauerteig wird die Pinsa innen fluffig und außen knusprig. Sie ist dadurch auch besonders leicht und bekömmlich, da im Magen keine Gärungsprozesse mehr ablaufen. Gebacken wird der unbelegte Fladen in einer Metallpfanne im Ofen und kann anschließend je nach Gusto belegt werden. Grenzen gibt es keine, doch in Italien liegt der Geschmack in ihrer Einfachheit: Oftmals wird die Pinsa dort nur mit Käse belegt.

Von Rom nach Neapel und wieder zurück

Während Pinsa mit Sauerteig hergestellt wird, ist Pizza zumeist auf Hefebasis. Doch Pizza ist nicht gleich Pizza. Es gibt zwei Varianten,



Kunststücke: Bei der Pizza Napoletana wird der Teig per Hand zu einem flachen Fladen geformt



Anders verhält es sich mit der Pizza Romana, die traditionell mit dem Nudelholz modelliert wird



Die wohl bekannteste Pizza ist die Margherita, die mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegt wird

die für sich in Anspruch nehmen, das einzig wahre Original zu sein: Pizza Romana und Pizza Napoletana. Historisch betrachtet ist wohl eher Neapel die Hochburg der Pizza und Ausgangspunkt ihres Welterfolges. Doch auch die römische Kreation – römische Pizza oder Pizza Romana genannt – hat es zu Weltruhm gebracht. Neben den konträren Ortschaften macht der Teig bei den beiden Arten den Unterschied.

Die „Spread“-Technik ist bei der Pizza Napoletana das Entscheidende und ein wahres Kunststück: Die Pizza wird auseinandergezogen. Dabei wird penibel darauf geachtet, den Rand kaum zu berühren und von der Mitte heraus zu arbeiten. Echte Pizzakünstler werfen den Teig in die Luft, lassen ihn kreisen und klatschen ihn anschließend auf die Arbeitsplatte. Heraus kommt ein am Rand dicker, fluffiger Teig, der zur Mitte hin weich wird. Bei den Belägen gab es zunächst nur wenige Variationen. Die bekanntesten



Die Chicago-Style-Pizza ist eine Schichtpizza, die mit hohem Teigrand und einer üppigen Füllung punktet

Sorten sind die klassische Margherita und Marinara mit Tomaten, Öl, Knoblauch und Oregano, was wohl auf das kulinarische Erbe der griechischen Vorfahren in der Gegend zurückzuführen ist. Die Variationen unterscheiden sich und regen sogar einige Diskussionen an. So könnte man ein komplettes Kapitel darüber schreiben, ob Basilikum tatsächlich Teil der neapolitanischen Pizzakultur ist.

Teil der römischen Pizza ist aber in jedem Falle der dünne, knusprige Teig mit niedrigem Rand. Diese Art von Pizza ist in ganz Italien weit verbreitet. Die Römer verwenden genau wie die Neapolitaner Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz. Zusätzlich kommt noch etwas Olivenöl hinzu. Die Römer modellieren zudem nicht mit der Hand, sondern mit einem Nudelholz. Dadurch entsteht ein dünner, bis zur Mitte hin knuspriger Teig, der am Rand nur ganz leicht aufgeht. Einmal geschnitten und vom Teller gehoben, bleibt die Spitze bei der römischen Pizza starr, während sich die Pizza Napolitana nach unten neigt.

Der Amerikanische Traum

Als die italienischen Auswanderer sich über den Atlantik wagten, wussten sie vermutlich noch nicht, dass ihre mitgebrachten Pizzarezepte bald schon einen eigenen Weg auf dem Kontinent einschlagen würden. In Chicago im Bundesstaat Illinois liegen die Wurzeln der amerikanisierten Variante. Das Besondere an der Chicago-Style-Pizza ist die Herstellungsweise: Nachdem die erste Schicht Mozzarella mit weiteren beliebigen Zutaten – vor allem Salami und rote Paprika sind typisch – auf den Hefefladen gelegt wurden, schließt man diese mit einer weiteren Teigschicht. Daraufhin folgt eine weitere Füllung mit Tomatensoße und Parmesankäse. Damit die Pizza so schön aufgeht, verwendet man einen Hefeteig sowie eine Springform – daher kommt auch der Name „Deep-Dish-Pizza“, der auf diesen vertieften Teig hinweist. In den 1950er-Jahren verbreitete sich diese Variante dank den Pizzerien Uno und Gino's, die sich über die Jahrzehnte zu Restaurantketten in den USA und im Ausland entwickelten. So erlangte die Chicago-Style-Pizza langsam ihren außergewöhnlichen Ruf und die Pizza-Kultur wurde um eine Version reicher. 🍷

Von Backstärke und Proteinen

M

E

H

L

Text: Max Stecker

Bei der Pizzahauptzutat Mehl gibt es sowohl in preislicher als auch in geschmacklicher Hinsicht einige Unterschiede. Die Auswahl sollte man sich also nicht zu leicht machen. Denn mit einem guten Teig steht und fällt die selbstgemachte Pizza. Er sollte hauchdünn sein, aber nicht zu kross. Und auch nicht zu klebrig. Gerade bei vergleichsweise einfachen Rezepten mit wenigen Zutaten ist deren Qualität und Eignung noch einmal wichtiger.

Was das Mehl betrifft, sind zwei Eigenschaften von besonderem Interesse: Der sogenannte W-Wert und der Protein- oder auch Eiweißgehalt. Was es damit auf sich hat, was die gängigen Typenbezeichnungen bedeuten und worauf beim Mehlkauf für den Pizzateig zu achten ist, davon handelt der folgende Text. 📖

DER W-WERT

Der sogenannte W-Wert beschreibt die Backstärke eines Mehles, welche etwas darüber aussagt, wie weit ein Teig aufgeht, ohne zusammenzufallen. Um ihn zu ermitteln, nimmt man bestimmte Teigmengen und bläst diese wie ein Kaugummi auf. Je größer die Kugel wird, bevor sie zerplatzt, desto höher liegt der W-Wert. Doch was bedeutet das nun eigentlich? Bei einem hohen W-Wert kann das Mehl viel Wasser absorbieren. Der Teig wird beim Ruhen langsam aufgehen und eine robuste sowie feste Glutenstruktur aufbauen. Ist der Wert niedrig, sollte man beim Backen des Pizzateiges nicht so viel Wasser hinzugeben und die Gehzeiten sind relativ gering. Hier ein Überblick:

Wert	Backstärke	Absorption des Gewichts in Wasser	Eignung
bis W 170	gering	50 %	Kekse, Waffeln, Andicken von Soßen
ab W 180	mittel	65-70 %	Pizza, Brötchen, Pasta
ab W 280	hoch	65-70 %	Pizza, Brot, Pasta
ab W 350	sehr hoch	90 %	Beimischen, um W-Wert anderer Mehle zu erhöhen

W-Wert-Ermittlung:

250 g Mehl acht Minuten mit Salzwasser verkneten.

Fünf Teigkugeln formen und bei 25 Grad ruhen lassen. Anschließend Kaugummi-ähnlich aufblasen.

Je größer der Umfang der Teigblase, desto höher die Teigstabilität und folglich der W-Wert.

PROTEIN- ODER EIWEISSGEGHALT

Der Eiweißgehalt ist mit dem W-Wert verwandt. Je höher er ist, desto dehnfähiger wird der Teig. Weizenmehl besteht aus den Proteinen Glutenin und Gliadin. Wenn diese mit Wasser in Berührung kommen, verbinden sie sich zum Protein Gluten, welches auch Klebereiweiß genannt wird. Dieses kann man sich als feines Netz im Pizzateig vorstellen. Es hält Wasser und Gase beim Gären im Teig, wodurch der Teig richtig aufgeht und fluffig wird. Für Pizza am besten geeignet sind Mehle mit einem Wert von 12,5 bis 14 %, wie sie zumeist in Italien verwendet werden. Mit einem solchen Glutenanteil kann die Pizza wirklich dünn ausgerollt und verarbeitet werden, ohne dass sich der Teig wieder zusammenzieht. Die meisten in deutschen Supermärkten erhältlichen 405er- oder 550er-Weizenmehle haben einen Eiweißgehalt, der – teils deutlich – unter diesem Wert liegt.



Traditionell wird für Pizza Weizenmehl verwendet

TYPENBEZEICHNUNG

In Deutschland findet man Typenbezeichnungen wie Typ 405 oder Typ 550. Diese sagen nichts über die Feinheit des Mehls aus, sondern über dessen Mineralgehalt. Je dunkler das Mehl ist, desto reicher ist es an Vitaminen. Der Mineralstoffgehalt wird im Labor gemessen: Dazu werden 100 g Mehl bei 900°C verbrannt. Die übrig gebliebene Asche besteht aus den Mineralstoffen des Mehles. Bleiben zirka 405 mg Mineral-Asche pro 100 g Mehl übrig, erhält dieses die entsprechende Typenbezeichnung. Auch in Italien gilt: Je höher die Typenbezeichnung, desto höher der Mineralstoffgehalt (z.B. Tipo 00, Tipo 0, Tipo 2).

Hinweis

Unterschiedliche Mehle, beispielsweise vom Tipo 00, können verschiedene W-Werte und damit Glutengehalte aufweisen. Die Hersteller geben den Wert oftmals indirekt über den Verwendungszweck des Mehles an (zum Beispiel Brot, Pizza, Panettone).

ital. Mehltyp	vergleichbarer dt. Typ	max. Mineralgehalt	min. Proteingehalt
Tipo 00	405	0,55 %	9 %
Tipo 0	550	0,65 %	11 %
Tipo 1	812	0,80 %	12 %
Tipo 2	1050	0,95 %	12 %

Zur Feinabstimmung und perfekt zum Ausrollen: Semola, auch als Hartweizengrieß bekannt



MEHLEMPFEHLUNG

Pizzamehle sind in deutschen Supermärkten zwar eher eine Seltenheit, online ist die Auswahl allerdings groß. Eine der bekanntesten italienischen Marken ist Caputo, die verschiedene Sorten im Angebot haben. Das Cuoco (italienisch für Koch) zum Beispiel bringt es auf einen Proteingehalt von 13 % und hat einen hohen W-Wert von 300 bis 320. Das Mehl ist ausgelegt für lange Gehzeiten von deutlich über 24 Stunden. Auch aus Deutschland gibt es gute Pizzamehle. Das La Farina 14 der Frießinger Mühle gilt als besonders anfängerfreundlich. Die Drax Mühle aus Bayern bietet neben einem Tipo-00-Weizenmehl auch ein Dinkelmehl an, das sich besonders gut für Pizza eignet.



Spezialtipp

Durch das prozentuale Beimischen von Hartweizengrieß, im Italienischen auch Semola genannt, lässt sich der Geschmack nochmal variieren. Hartweizengrieß eignet sich darüber hinaus gut zum Ausbreiten der Pizza, da er am Rand haften bleibt und nicht so schnell verbrennt wie normales Mehl.



Text: Edda Klepp

Die perfekte Pizza backen

Lecker und knusprig

Manche mögen's kross, anderen ist der teigige Boden wichtig – Pizza hat zahlreiche Gesichter, und die Geschmäcker sind verschieden. Um ein hochwertiges Gebäck herzustellen, sollte man sich jedoch in jedem Fall mit den wichtigen Qualitätsmerkmalen einer Pizza auseinandersetzen. Neben dem passenden Zutatenmix, der gekonnten Teigbereitung und den richtigen Handgriffen beim Formen zählt dazu vor allem eines: Zeit.

Mehl, Wasser, Salz und Hefe – diese Zutaten genügen, um eine luftigen und elastischen Pizzateig zu kreieren. Hinzu kommen, je nach Rezept, weitere Komponenten, zum Beispiel Olivenöl. Um zum perfekten Ergebnis zu gelangen, braucht es allerdings mehr als eine gut abgewogene Mischung der Zutaten. Die Art der Verarbeitung hat ebenfalls großen Einfluss auf die Beschaffenheit von Kruste und Krume – oder wie es in diesem Fall wohl eher heißen sollte – auf Pizzaboden und -rand.

Je nach Typ fällt das Backergebnis einer Pizza, selbst beim gleichen Teig, recht unterschiedlich aus. Einige Pizzen sind bewusst dünn geraten und haben dafür einen dicken, fast brotartigen Rand mit sehr offener Porung. Für andere ist der dickere Boden charakteristisch, wieder andere haben einen krustigen Rand, der beim Zubeißen

ordentlich splittert und sehr kräftige Röstaromen mitbringt. Um das gewünschte Resultat zu erhalten, hilft eine gute Vorbereitung und gezielte Planung.

Zeitmanagement

Wer eine gut verträgliche und schmackhafte Pizza genießen möchte, sollte für den Herstellungsprozess ausreichend Zeit einplanen. Dazu zählen die Teigbereitung, aber auch die anschließende Gare, die in mehrere Phasen unterteilt werden kann. Schließlich muss die Pizza dann noch geformt und auf den Punkt gebacken werden.

Eine Gesamt-Gehzeit für den Teig von etwa 24 Stunden gilt unter Profis als schnelle Variante. Besser noch sind 48 oder sogar bis zu 72 Stunden. Hier ergibt sich natürlich etwas Spielraum und währenddessen muss der Teig nicht permanent unter Beobachtung stehen.

Ohne an der Qualität zu sparen, lässt sich die Zeit für den Fermentationsprozess, auch Gare, Gärung oder Gehzeit genannt, allerdings kaum verkürzen. Der Zeitraum zwischen dem Ende der Gärzeit und dem Backen hingegen ist häufig recht knapp. Haben die vorbereiteten Teigballen die perfekte Gare erreicht, muss es relativ schnell gehen,



Viele Pizzafans denken bei ihrem Lieblingsessen zuerst an einen großporigen und knusprigen Rand

bis der belegte Teigladen in den vorgeheizten Ofen kommt. Daher empfiehlt sich vorab immer ein genauer Blick auf die Uhr und den geplanten Tagesablauf.

Wie lange muss ein Vorteig gehen? Wann wird es Zeit für den Ansatz des Hauptteiges? Muss er direkt oder vielleicht erst nach einiger Zeit in den Kühlschrank wandern? Wie lange dauert es für gewöhnlich, den Ofen und einen Backstahl oder -stein ausreichend aufzuheizen? Da Pizza sehr heiß angebacken werden muss, sollte es auch hier keine Abstriche geben. Aus diesem Grund ist ein gutes Zeitmanagement das A und O für angehende Pizzaprofis.

Zutaten für den Pizzateig

Zunächst aber gilt es, sich mit den notwendigen Zutaten auseinanderzusetzen. Damit ein Pizzateig ausreichend Spannung und Elastizität erhält, braucht er ein stabiles Glutengerüst. Gluten wird aus den Proteinen Glutenin sowie Gliadin gebildet und ist in Weizen enthalten. Daher ist es kein Zufall, dass zumeist Weizenmehl mit einem hohen Proteingehalt in Pizzateigen verwendet wird. Eine Übersicht über geeignete Pizzamehle findet sich in diesem Heft ab Seite 12.

Zum Mehl kommt Wasser. Für gewöhnlich hat Leitungswasser im deutschsprachigen Raum eine sehr gute Qualität und ist daher perfekt geeignet. Kommt das Mehl mit Wasser in Berührung, beginnt ein Prozess, in dem es aufquillt und das enthaltene Gluten ein Klebgerüst aufbaut. Gluten wird daher auch Klebereiweiß genannt, dabei besteht es aus verschiedenen Proteinen, Lipiden und Kohlenhydraten. Ein backstarkes Pizzamehl enthält etwa 12 bis 14 Prozent Protein.

Je nach Herstellungsverfahren liegt die Teigausbeute (TA) einer Pizza in der Regel zwischen 160 und 180, sie kann aber bei besonders weichen Teigen sogar bis zu 200 betragen. Mit der TA wird das Verhältnis von Wasser zur Gesamtmehlmenge beschrieben. Eine TA 160 bedeutet, dass auf 100 g Mehl 60 g Wasser gegeben werden. Wie beim Brotbacken lässt sich die TA erhöhen, indem zum Beispiel bei der Teigbereitung in mehreren Stufen gearbeitet wird. Dazu später mehr.

Wasser und Mehl sind also die ersten beiden wichtigen Grundkomponenten im Pizzateig. Eine weitere ist das Triebmittel Hefe, das in den allermeisten Pizzarezepten eingesetzt wird. Manchmal wird auch mit Sauerteig oder seiner italienischen Schwester Lievito Madre gearbeitet. Während der Gare spalten Enzyme die im Getreide enthaltene



Mehl, Wasser, Salz und Hefe sind die Grundzutaten für den Pizzateig

Glukose auf. Dabei bildet sich Kohlendioxid, das in Form von Bläschen im Teig sichtbar wird und ihn auflockert. Wird der Teig dann gebacken, bleiben die Löcher als Porung erhalten. Hierbei gilt: Je größer die Bläschen nach der Fermentation, desto lockerer die spätere Porung.

Die Zugabe von Salz dient nicht allein dem Geschmack, sondern hat auch eine backtechnologische Funktion. Es macht den Teig insgesamt stabiler und wirkt hygroskopisch. Das bedeutet, dass Salz Feuchtigkeit anzieht. In vielen Pizzarezepten wird es daher erst im Laufe des Knetprozesses hinzugegeben. So kann zunächst das Mehl gründlich mit dem Wasser verquellen, ohne dass das Salz diesen Prozess stört. Kommt es später dazu, strafft es noch einmal das im Knetprozess entwickelte Glutengerüst durch seine Wasser-Anziehung.

Ein gutes Zeitmanagement führt zu besseren Backergebnissen





Auch Olivenöl kommt häufig erst später dazu, um den Aufbau des Glutengerüsts nicht zu stören. Es macht den Teig weicher und fluffiger. Wie übrigens auch Salz, wirkt sich zu viel Öl im Teig hemmend auf die Hefetätigkeit aus. Bei Salz ist eine Menge von etwa 2 Prozent ideal. So verstärkt es den Geschmack und festigt den Teig, ohne die Fermentations- und Röstaromen der fertigen Pizza zu überdecken. Wer später Salzgeschmack vermisst, kann nachwürzen. Umgekehrt kann ein zu intensiver Salzgeschmack im Teig nicht rückgängig gemacht werden.

Vor- und Nullteige

Steht der Zeitplan und liegen alle Zutaten bereit, kann es mit der Teigherstellung losgehen. Für einige Rezepte muss dafür zunächst eine Vorstufe angesetzt werden. Wie der Name schon sagt, findet dieser Arbeitsschritt vor der eigentlichen Teigbereitung statt. Die Vorstufe wird später mit den weiteren Zutaten in den Hauptteig gegeben. Unter dem Begriff Vorstufen werden verschiedene Vor- und Nullteige zusammengefasst.

Unter Nullteigen versteht man Vorstufen ohne die Beigabe von Triebmitteln. Sie dienen ausschließlich der Verquellung des Mehls. Vermischt man Mehl und Wasser ohne Salz und Triebmittel und lässt die Masse anschließend mindestens 30 Minuten ruhen, ist von Autolyse die Rede. Während dieser Zeit verquellen die Stärke und Eiweiße im Mehl, sodass die Bildung eines stabilen Glutengerüsts bereits vor dem Kneten beginnt.

Im Gegensatz dazu werden Vorteigen gezielt Triebmittel zugefügt. Die Teige dienen dazu, die zugegebenen Hefen zu vermehren und über einen längeren Zeitraum intensive Aromen im Teig zu bilden. Ein Teil des Mehls wird in diesen Teigen also vorfermentiert und nicht nur vorverquollen, um dann anschließend in den Hauptteig gegeben zu werden. Klassische Vorteige, die immer wieder in Pizzateigen verwendet werden, sind Poolish und Biga.

Poolish

Poolish eignet sich besonders für den Einsatz in grobporigen Gebäcken, also auch in Pizza. Der Vorteig sorgt hier für einen grobporigen Rand. Die TA eines Poolish ist im Vergleich sehr hoch, sie liegt in der Regel bei 200, Mehl und Wasser kommen also zu gleichen Teilen zusammen. Dazu gibt man einen Hefeanteil von 0,1 bis 1 Prozent. Die Zutaten werden vermischt und der Teig muss anschließend bis zu 24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen. Je nach Temperatur und Reifeort muss auch die Hefemenge angepasst werden. Man kann den Teig aber auch mit lauwarmem Wasser ansetzen, 60 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschließend in den Kühlschrank stellen. Ein typisches Poolish-Rezept könnte so aussehen:

- ▶ 200 g Wasser (eiskalt)
 - ▶ 200 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
 - ▶ 0,1 g Frischhefe
-
- Ergibt 400 g Vorteig (Poolish)

Die Zutaten gründlich miteinander mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 24 Stunden ruhen lassen.

Biga

Im Gegensatz zum Poolish wird eine Biga sehr fest geführt. Auf 100 g Mehl kommen nur etwa 40 bis 60 g Wasser sowie 1 g Frischhefe. Die Masse stellt man 14 bis 24 Stunden zur Gare. In dem festen Teig sind die Hefen aktiver. Während der Fermentation empfehlen sich kühle Temperaturen zwischen 14 und 17°C, wie in einem Keller. Wird die Biga bei Raumtemperatur geführt, verkürzt sich die Zeit etwa um die



Für eine runde Pizza werden beim Vorwirken zunächst straff geformte Teigballen hergestellt

Hälfte auf nur noch 7 bis 12 Stunden. Ein typisches Biga-Rezept könnte demnach so aussehen:

- ▶ 100 g Wasser (eiskalt)
 - ▶ 200 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
 - ▶ 2 g Frischhefe
-
- Ergibt 300 g Vorteig (Biga)

Die Zutaten gründlich miteinander mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 7-12 Stunden ruhen lassen.

Beide Vorteige werden nach der Reifezeit in den jeweiligen Hauptteig gegeben. Generell, insbesondere aber beim Poolish – da hier die Gefahr besteht, dass der Teig zu flüssig wird, muss hierbei auf die Gesamt-Wassermenge geachtet werden, um im Hauptteig die gewünschte TA von 160 bis 180 zu erreichen.

Mischen und Kneten

Die Beschaffenheit des Hauptteiges für eine Pizza hängt nicht nur von den Zutaten und der späteren Verarbeitung, sondern maßgeblich auch vom Mischen und Kneten ab. Zunächst werden die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeit durchmischt, sodass sie sich gleichmäßig im Teig verteilen. Unterdessen verquillt das Mehl mit dem Wasser. Es folgt eine zweite Phase, das Kneten, das bei schnellerer Geschwindigkeit stattfindet. Diese Phase sorgt für ein noch stabileres Glutengerüst.

Wie lange jede Misch- und Knetphase dauert, ist von Küchenmaschine zu Küchenmaschine

unterschiedlich. Manche besitzen von vornherein nur zwei verschiedene Geschwindigkeiten. Andere rangieren zwischen einer und zehn Stufen. Entsprechend sind die Knetzeiten in Rezepten eine Orientierung, aber nicht in Stein gemeißelt. Die Gesamt-Misch- und Knetphase bei einem reinen Weizenteig kann bis zu 20 Minuten oder sogar länger dauern.

Außerdem gilt: Ein Teig mit eher hoher TA benötigt mehr Zeit als einer mit niedriger TA. Bei hoher TA empfiehlt es sich, das Wasser nach und nach in den Hauptteig zu geben. Auf diese Weise kann man feststellen, wie viel Wasser das verwendete Mehl überhaupt aufnehmen kann.

Ein Nebeneffekt des Knetens ist, dass sich die Temperatur des Teiges durch die mechanische Einwirkung des Knethakens und durch Reibung erhöht. Höhere Temperaturen beschleunigen die Hefeaktivität. Bei Pizzateigen aus Weizenmehl sowie weizenähnlichem Getreide bildet sich ein optimales Klebergerüst bei Temperaturen zwischen 24 und 26°C. Steigt die Temperatur darüber hinaus, führt das eher wieder zur Destabilisierung. Aus diesem Grund wird häufig mit kaltem oder sogar eiskaltem Wasser gearbeitet.



Vor dem Belegen erhält der Teig die gewünschte Form



Mit den Händen wird auf der Arbeitsfläche der Teigling ausgeformt

Ob ein Teig fertig ausgeknetet ist, ermittelt man am besten über den Fenstertest. Dafür wird ein Teigstück mit den Fingern auseinandergezogen. Reißt es schnell, kann der Weizenteig noch etwas Knetung vertragen. Bildet sich hingegen ein sehr dehnbares dünnes Teigfenster, ist der Teig ideal ausgeknetet.

Stock- und Stückgare

Nach dem Kneten folgt die erste Teigruhe, auch Stockgare genannt. In dieser Phase lässt man den Teig gehen. Die Ruhezeit kann durch regelmäßiges Dehnen und Falten unterbrochen werden, um dem Teig Spannung zu geben und ihn gleichzeitig dehnbarer zu machen. Die Fal tung sorgt dafür, dass sich mehr Gärgase darin einlagern können und mehr Sauerstoff in den Teig kommt, was die Hefetätigkeit anregt und



Im Ofen wird Pizza sehr heiß angebacken, sodass der Teig ordentlich Ofentrieb bekommt

die spätere Porung positiv beeinflusst. Um den Teig nicht zu sehr zu entgasen, sollten die Handgriffe beim Dehnen und Falten nicht allzu kräftig durchgeführt werden.

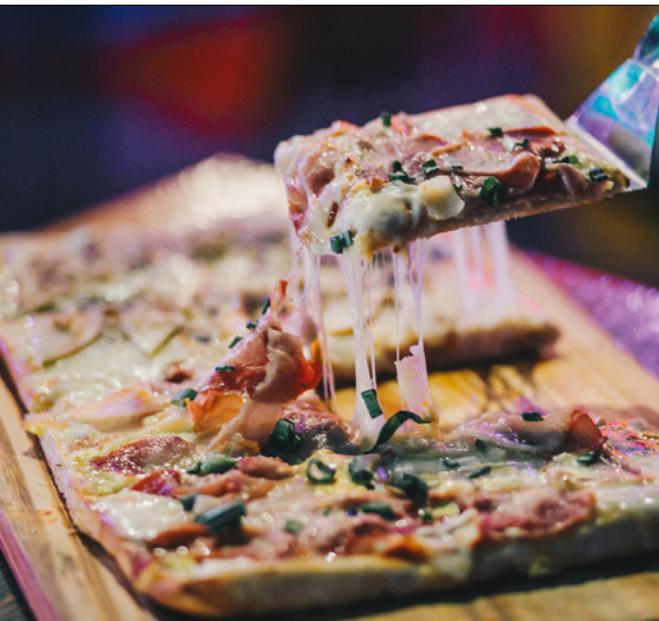
Grundsätzlich wird zwischen Gare bei Raumtemperatur und kalter Gare im Kühlschrank unterschieden. Bei wärmeren Temperaturen beschleunigt sich die Hefeaktivität, in der Kühlung wird sie verlangsamt. Die Teigführung bei Raumtemperatur spart somit Zeit, kann aber auch auf Kosten der geschmacklichen Qualität und späteren Form gehen. Für den perfekten Pizzateig wird daher häufig die kalte Teigführung empfohlen.

Soll ein Teig kalt geführt werden, muss er zunächst Raumtemperatur annehmen, damit die Aktivität der Mikroorganismen stimuliert wird. Anschließend wandert der Teig dann in den Kühlschrank, wo sich diese Aktivität durch den Temperaturabfall wieder verlangsamt. In jedem Fall muss der Teig abgedeckt werden, damit er während der Ruhezeit keine Flüssigkeit verliert und die Oberfläche nicht austrocknet.

Auf die Stockgare, bei der der Teig als Ganzes fermentiert, folgt die Stückgare. Dafür wird der Teig entsprechend der gewünschten Pizzagröße in Stücke portioniert. Je nach gewünschter späterer Gestalt spielt die Form der Teigportionen eine Rolle. Soll aus dem Teig beispielsweise eine runde Pizza Napolitana entstehen, eignen sich runde Teigstücke. Für eine Pizza, die in rechteckigen Schalen gebacken wird, verwendet man eher Teig-Rechtecke.

Zunächst ist die Arbeitsfläche zu bestäuben. Hierfür empfiehlt sich beispielsweise Hartweizenmehl beziehungsweise -grieß oder eine Mischung aus Reis- und Pizzamehl. Nun wird der gesamte Teig auf die Fläche gegeben und ein wenig auseinandergezogen. Mit einem Teigteiler sticht man die Stücke im vorgegebenen Gewicht ab. Damit die Hefen nicht den Wärme-Turbo einlegen, sollte man dabei eher zügig arbeiten.

Die einzelnen Teigportionen werden nun vorgewirkt. Für runde Pizzen bedeutet das, dass man die Teiglinge rundwirkt. Auf diese Weise kommt erneut Spannung in den Teig. Dieser wichtige Schritt soll dafür



Pizza, die auf dem Blech gebacken wird, erhält eine rechteckige Form. Hier muss der Teig beim Wirken etwas anders behandelt werden



Pizza ist als Speise sehr beliebt und kommt in unzähligen verschiedenen Varianten auf den Tisch

sorgen, dass die Pizza später beim Backen ihre Form gut halten kann. Häufig wandern die Teigballen anschließend für mehrere Stunden erneut in den Kühlschrank. Soll es Pizza auf einem rechteckigen Blech geben, wird der Teig beim Vorwirken in der jeweiligen Form ausgebreitet und anschließend noch einmal für mindestens 30 Minuten zur Gare gestellt.

Nach dem Vorwirken folgt das Wirken in die endgültige Gestalt. Bei rechteckigen Pizzen in der Form ist diese bereits erreicht. Hier wird unter Umständen noch ein wenig mit den Fingern nachjustiert, bevor man die Pizza mit der gewählten Soße und allen anderen Zutaten belegt. Eine runde Pizza hingegen muss mit den Händen zu einem flachen Rund mit breiterem Rand ausgedehnt werden, ohne den Teig zu stark zu entgasen, damit die gewünschte Porung des Pizzarandes erhalten bleibt. Hierfür eignet sich Semola (Hartweizenmehl) als Unterlage ganz hervorragend. Es darf gern reichlich verwendet werden.

Bei Teigen mit einer hohen Teigausbeute ist mit größerer Vorsicht vorzugehen, da sie sich schwerer wirken lassen. Das Belegen erfolgt, kurz bevor die Pizza in den Ofen kommt. Dieser sollte die optimale Temperatur also idealerweise erreicht haben, sobald

man mit dem Belegen beginnt. Dabei ist weniger oft mehr. Damit der Teig nicht durchsuppt, empfiehlt es sich, lieber ein wenig sparsam mit Soßen und Co. umzugehen und auch die weiteren Zutaten auf ein gutes Maß zu beschränken.

Backtemperatur und -dauer

Pizza wird bei hohen Temperaturen gebacken. Professionelle Pizzaoefen erreichen mitunter Temperaturen von bis zu 400°C. In handelsüblichen Haushaltsbacköfen ist in der Regel eine Maximal-Temperatur von 250 bis 300°C möglich. Je höher die tatsächliche Backtemperatur ist, desto stärker verkürzt sich die Backzeit und umgekehrt.

Ein heißer Untergrund sorgt für starken Ofentrieb, sodass sich die Porung im Teig unmittelbar ausdehnt, nachdem der Teigling in den Ofen gegeben wurde. Aus diesem Grund ist im Haushaltsofen die Verwendung eines Pizzasteines oder -stahls zu empfehlen. Beide Materialien speichern die Hitze längere Zeit, sodass sie beim Öffnen des Ofens nicht auskühlen. Stahl gibt die Hitze schneller an die Pizza ab, was ein Vorteil gegenüber dem Stein im Haushaltsbackofen ist, der zudem deutlich länger aufgeheizt werden muss. Spezielle Pizzaoefen bringen meist von sich aus entsprechende Funktionalitäten mit.

Der ideale Durchbackgrad einer Pizza ist erreicht, wenn der Teig schön knusprig ist und eine intensive Bräunung zeigt. Der Käse auf der Pizza sollte aber nicht völlig zerlaufen sein und die Zutaten gut durchgegart. Natürlich sind hier die Geschmäcker verschieden. Manche mögen es, wenn das Gemüse beim Beißen noch schön knackt, andere legen Wert darauf, dass auch der Käse eine leichte Bräunung hat. Es lohnt sich, Verschiedenes auszuprobieren, um für sich die perfekte Pizza zu kreieren. 🍕

Pizza-Grundteig mit Poolish

für Pizza Napolitana

Teig-Zutaten*

- ▶ 400 g Poolish (Grundrezept siehe Seite 16)
- ▶ 160 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)

Spätere Zugabe

- ▶ 60 g Wasser (kalt, optional)
- ▶ 12 g Salz

*Ergibt 4 Pizzen

Schnelle Variante

Teig-Zutaten*

- ▶ 360 g Wasser (kalt)
- ▶ 600 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 8 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 60 g Wasser (kalt, optional)
- ▶ 12 g Salz

Vorgehen wie im Original-Rezept. Die Zeit im Kühlschrank reduziert sich allerdings auf exakt 24 Stunden.

*Ergibt 4 Pizzen

Viele Pizzen zeichnen sich durch eine unregelmäßige, extrem großporige Krume aus. Das gilt zum Beispiel für eine Pizza Napolitana. Sie besitzt außerdem einen weichen und knusprigen Rand, der mit unterschiedlich dunklen Sprenkeln, sogenannten Pockennarben, übersät ist. Dieses Muster entsteht beim Backen bei großer Hitze.

🕒 Die Zutaten – außer Salz – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe weitere 6 Minuten kneten. Bei Bedarf bis zu 60 g Wasser schlückchenweise hinzugeben.

🕒 Das Salz hinzugeben, den Teig auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten und dann abgedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten gehen lassen.

🕒 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen à zirka 275 g. Die Teiglinge zu Ballen formen (rundwirken) und abgedeckt für 20-48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am besten in einer Teigwanne oder einzelnen Boxen, sodass sie nicht austrocknen und nicht aneinanderkleben.

🕒 Die Pizzaballen 3-5 Stunden vor der weiteren Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Rechtzeitig den Backofen auf 280°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🕒 Jeden Teigling mit den Händen zu einem runden Fladen (Durchmesser zirka 26 cm) drücken und ausziehen, dabei einen dickeren Rand lassen.

🕒 Jeden Teigling mit Belag nach Wahl belegen und in den Ofen geben, 5-10 Minuten backen. 🍴



Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	52-76 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	5-10 Minuten
Starttemperatur:	280°C
Backtemperatur:	280°C

Pizza-Grundteig mit Biga

für Pizza Romana

Wer seine Pizza lieber mit einem flachen, dafür umso knackigeren Rand mag, ist mit diesem Rezept gut bedient. Als Grundzutat kommt hierbei eine Biga mit TA 150 zum Einsatz. Das Gebäck ist herrlich aromatisch und kräftig durchgebacken, sodass bei jedem Bissen die Kruste ordentlich kracht.

🕒 Die Zutaten – außer Salz – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe weitere 6 Minuten kneten.

🕒 Das Salz hinzugeben, den Teig auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten und dann abgedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten gehen lassen.

🕒 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen à zirka 275 g. Die Teiglinge zu Ballen formen (rundwirken) und abgedeckt für 20-48 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am besten in einer Teigwanne oder einzelnen Boxen, sodass sie nicht austrocknen und nicht aneinanderkleben.

🕒 Die Pizzaballen 3-5 Stunden vor der weiteren Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Rechtzeitig den Backofen auf 280°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🕒 Jeden Teigling mit dem Nudelholz zu einem runden Fladen (Durchmesser zirka 26 cm) drücken und ausziehen und einen leicht verdickten Rand lassen.

🕒 Jeden Teigling mit Belag nach Wahl belegen und in den Ofen geben, 8-15 Minuten backen. 🍴

Teig-Zutaten*

- ▶ 300 g Biga (Grundrezept siehe Seite 17)
- ▶ 210 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)

Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Olivenöl

*Ergibt 4 Pizzen

Schnelle Variante

Teig-Zutaten*

- ▶ 360 g Wasser (kalt)
 - ▶ 500 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
 - ▶ 100 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
 - ▶ 8 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz
 - ▶ 10 g Olivenöl

Vorgehen wie im Original-Rezept. Die Zeit im Kühlschrank reduziert sich allerdings auf exakt 24 Stunden.

*Ergibt 4 Pizzen

Tipp

Wenn der Ofen keine 280°C erreicht, kann man einfach die Maximaltemperatur wählen. Die Backzeit verlängert sich bei geringerer Temperatur.



Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	34-63 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	8-15 Minuten
Starttemperatur:	280°C
Backtemperatur:	280°C



Glutenfreie Pizza

Es geht auch ohne

GLUTEN
FREE

Text: Edda Klepp

Hohe Dehnbarkeit, eine fluffige Krume und eine zartknusprige Kruste – das zeichnet die perfekte Pizza aus. Wer glutenfrei backt, muss bei der Entwicklung eines Pizzateig-Rezeptes ein wenig umdenken. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, glutenfreie Mehle zu kombinieren und kreative eigene Pizzavarianten zu erfinden.

Wer kennt sie nicht, die Bilder, auf denen ein Teigling wie ein flacher Teller durch die Backstube wirbelt, um ihn zum dünnen Pizzaboden zu formen. Möglich macht das ein stabiles Glutengerüst, das sich im Teig gebildet hat und ihm Dehnbarkeit sowie Elastizität verleiht. Mit glutenfreien Teigen ist das unfallfreie Herumwirbeln so nicht möglich.

Dennoch lassen sich gewisse Eigenschaften glutenhaltiger Backwaren durch die Wahl der richtigen Zutaten nachahmen. Ein glutenfreier Pizzateig ist allerdings mehr als nur ein bestmögliches Imitat. Je nach der Zusammenstellung der verwendeten Mehle hat er seinen ganz eigenen Charakter.

Was Gluten bewirkt

Eine gute Pizza sollte satt machen, geschmacklich punkten und bekömmlich sein. Meist hat sie einen dünnen Boden sowie einen dickeren Rand mit einer saftigen Krume und einer krossen Kruste. Vor allem die Krume stellt in glutenfreien Teigen eine Herausforderung dar. Gluten, auch Klebereiweiß genannt, ist unter anderem in Weizen, Dinkel und Roggen enthalten. Kommen im Teig mit diesen Zutaten Wasser und Mehl zusammen, beginnt ein Prozess, bei dem sich die

Moleküle des Glutens zu einem stabilen und gleichzeitig elastischen Gerüst verbinden.

Während der Fermentation entstehen außerdem Gase im Teig, die vom Glutengerüst gehalten werden und für die spätere Porung sowie Volumen sorgen. Nicht zuletzt bindet das Klebereiweiß Wasser und sorgt so für Saftigkeit. Um diese Eigenschaften in glutenfreien Gebäcken zu erhalten, braucht es eine Kombination verschiedener Zutaten: Glutenfreie Mehle und Stärke werden mit einem Bindemittel gemischt. Hier sind viele verschiedene Varianten denkbar.

Glutenfreie Mehle

Zu den glutenfreien Mehlen zählen Süßgräser wie Hirse, Mais, Reis und Hafer, zudem die Pseudogetreide Buchweizen, Amaranth und Quinoa. Auch Hülsenfrüchte findet man im glutenfreien Mehlergal, unter anderem



Kichererbsen, Soja, Lupinen und Ackerbohnen. Mandeln, Haselnüsse, Kastanien und Kokosnüsse werden als Nussmehle angeboten und Mehle aus Knollengewächsen gibt es aus Kartoffeln, Süßkartoffeln, Maniok sowie Erdmandeln. Nicht zuletzt werden verschiedene Saaten zu glutenfreiem Mehl verarbeitet, zum Beispiel Kürbiskerne, Lein- oder Chiasaat.

Eine Vielzahl verschiedener Mehle bieten sich in der glutenfreien Backstube an

Etwa ein Teil Stärke kommt in der Mischung außerdem auf zwei Teile Mehl. Hinzu gibt man etwa 7 bis 10 g Salz auf 500 g Mehl. Das alles sind jedoch nur Orientierungshilfen, da sich die verschiedenen Mehlsorten sehr unterschiedlich verhalten. Auf den folgenden Seiten findet sich jeweils ein Grundrezept für Pizzateig mit einer dunklen und einer hellen Mehlmischung.

All diese Mehle haben geschmacklich, farblich und auch zum Beispiel in Bezug auf die Wasseraufnahme sehr unterschiedliche Eigenschaften. Am besten wählt man eine Mischung verschiedener Mehle, die sich gut ergänzen. Um Stabilität in den Teig zu bekommen, braucht es darüber hinaus ein Bindemittel wie Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan oder gemahlene Flohsamenschalen. Ebenfalls stabilisierend wirken Stärkemehle wie Tapioka-, Kartoffel- oder Maisstärke.



Gemahlene Flohsamenschalen binden eine Menge Wasser und verleihen glutenfreien Teigen Stabilität

Lockere Krume

Bleibt noch die Porung, die durch Gasbildung im Teig entsteht. Hier bieten sich Backpulver oder klassische Backhefe an. Fürs Aroma empfiehlt sich eine längere Gare bei Hefeteigen. Auf diese Weise gerät das Gebäck auch bekömmlicher, da schwer verdauliche Anteile des Mehls von Mikroorganismen quasi vorverdaut werden.

Wird Backpulver verwendet, hat man diese Zeit nicht. Zwar setzt es durch eine chemische Reaktion Kohlendioxid frei und lockert so beim Backen den Teig auf, allerdings währt dieser Effekt nicht lange. Um einen gut bekömmlichen Pizzateig herzustellen, ist daher Hefe das bessere Mittel.

Die richtige Zusammensetzung

Bei der Planung hat sich als Faustformel eine Mischung aus zirka 500 g Mehl sowie etwa 10 bis 15 g Flohsamenschalen bewährt. Die Teigausbeute bei glutenfreien Teigen liegt in den meisten Fällen zwischen 180 und 190, da glutenfreie Mehlsorten in der Regel mehr Flüssigkeit als glutenhaltige binden können. Das ist zum Beispiel bei Leinsamen-, Chia- und Teffmehl, welches aus Hirse hergestellt wird, der Fall.

Letztlich aber ist es wie beim Brotbacken: Viele Wege führen zur leckeren Pizza. Wer sich mit den Eigenschaften glutenfreier Backzutaten vertraut macht und Verschiedenes ausprobiert, wird mit der Zeit ein Gefühl dafür entwickeln, was gut funktioniert und zusammenpasst. 🍴

GLUTENFREIE MEHLE

Eine ausführliche Übersicht über glutenfreie Mehle und ihre Eigenschaften gibt es in **BROT** 04/22. Das Heft kann unter www.brot-magazin.de/einkaufen bestellt werden.



Mit der Zeit bekommt man ein Gefühl dafür, welche Zutaten sich im Teig vertragen



Tip

Der Teig kann auch schon am Vortag zubereitet werden und nach der Stockgare für 12-24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Teig-Zutaten*

- ▶ 100 g Reismehl (Vollkorn)
- ▶ 75 g Buchweizenmehl
- ▶ 75 g Hirsemehl
- ▶ 15 g Flohsamenschalen
- ▶ 5 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 280 g Wasser (kalt)
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 4 g Frischhefe

*Ergibt 2 Portionen

SERVIERVORSCHLAG

Zutaten

- ▶ 5-6 Tomaten (in Scheiben)
- ▶ 50 g Oliven (zerkleinert)
- ▶ 1 Zwiebel (gewürfelt)
- ▶ 120 g Pesto (grün)
- ▶ Olivenöl
- ▶ Salz & Pfeffer

Die Tomaten auf dem Teig verteilen, dann mit Oliven und Zwiebeln garnieren. Das Pesto darauf geben, den Belag mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

Grundrezept I Pizzateig

Drei aromatische Körner treffen in diesem glutenfreien Pizzateig aufeinander: Buchweizen, Hirse und Reis. Stabilität verleihen dem Gemisch Flohsamenschalen, die ein Vielfaches ihres Eigengewichtes an Flüssigkeit aufnehmen können. Aufgrund seiner nussigen und herben Noten eignet sich der Teig zum Beispiel gut zu frischem Gemüse, Pesto und Oliven als Belag.

- Die trockenen Zutaten gründlich mischen.
- Die Hefe im Wasser auflösen und zusammen mit dem Öl zum Teig geben. Alles mit einem Handrührgerät 2-3 Minuten zu einem homogenen Teig mischen, anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ein Backblech mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) belegen und den gesamten Teig (ergibt 2 Portionen) darauf ausrollen.
- Den Teig nach Wunsch belegen und in den Ofen geben, 5 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 10-15 Minuten backen. Anschließend in 2 Portionen teilen. 🍴

Rezept & Bild: Mareike Kriesten

📷 @meergruenes

📘 /meergruenes

🖥️ meergruenes.de

Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	3-4 Stunden
Zeit am Backtag:	3-4 Stunden
Backzeit:	15-20 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C nach 5 Minuten



Grundrezept II Pizzateig

Die glutenfreie Teigvariante entspricht optisch der aus typischen, glutenhaltigen Pizzamehlen. Der milde Geschmack macht das Gebäck vielseitig und lädt zum Experimentieren ein. Der Teig harmonisiert sowohl mit herzhaften als auch mit süßen Belägen. So kann die Pizza als Hauptgericht gereicht, aber auch zum Dessert verwandelt werden.

🕒 Die Hefe im Wasser lösen, dann die weiteren Zutaten zugeben und den Teig mit einem Handrührgerät 5 Minuten zu einem homogenen Teig mischen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen und anschließend für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

🕒 Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🕒 Ein Backblech mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) belegen und den gesamten Teig für 2 Portionen darauf gleichmäßig verteilen.

🕒 Den Teig nach Wunsch belegen, in den Ofen geben und 20 Minuten backen. Anschließend in 2 Portionen teilen. 🍴

Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	12-14 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C

Tipp

Für eine süße Pizzaversion den Teig 10 Minuten backen, dann mit Schokocreme bestreichen und Bananenscheiben darauf verteilen, anschließend weitere 10 Minuten backen.

Teig-Zutaten*

- ▶ 250 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Reismehl
- ▶ 100 g Kichererbsenmehl
- ▶ 50 g Kartoffelmehl
- ▶ 50 g Maisstärke
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 5 g Flohsamenschalen
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

*Ergibt 2 Portionen

Rezept & Bild: Edda Klepp

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

SERVIERVORSCHLAG

Zutaten

- ▶ 200 g Tomatensugo (Grundrezept auf Seite 31)
- ▶ 125 g Mozzarella (geraspelt)
- ▶ 30 g Basilikum (frisch)
- ▶ 1 rote Zwiebel (in Scheiben)

Vor dem Backen die Soße auf dem Teig verteilen, dann mit Zwiebeln und Mozzarella belegen.

Nach dem Backen mit frischen Basilikumblättern garnieren.

Von der Kunst und Alchemie der Pizza

Nathan Myhrvold im Porträt

In seiner Kindheit faszinierten Nathan Myhrvold die Möglichkeiten der Kochbücher. Heute schreibt er eigene Werke über die Welt der Kulinarik. Gemeinsam mit Co-Autor und Küchenchef bei „Modernist Cuisine“ Francisco Migoya veröffentlichte Nathan Myhrvold „Modernist Pizza“. Die Hommage an eines der beliebtesten Lebensmittel der Welt. In drei umfangreichen Büchern beleuchten die Autoren die Geschichte, Tradition, Rezepte und die wissenschaftliche Seite von Pizza, über die Nathan Myhrvold uns in diesem Artikel etwas Aufschluss gibt.



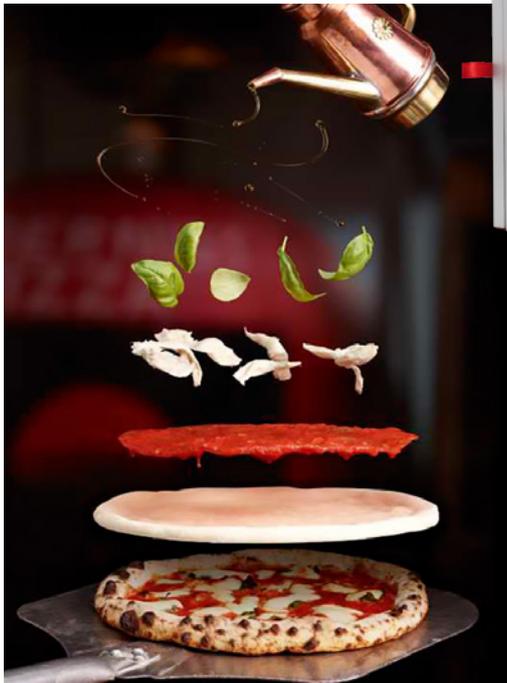
Wie sind Sie zum Kochen, Backen und schlussendlich zur Pizza gekommen?

Solange ich denken kann, liebe ich Lebensmittel und die Wissenschaft. Seit meiner Kindheit habe ich mich mit Kulinarik und ihren Bestandteilen beschäftigt. Sie birgt erstaunliche Verwandlungen. Durch einige Zutaten lässt sich eine ganz andere Substanz erhalten. Mein kulinarischer Weg begann vor etwas mehr als 50 Jahren mit jugendlicher Wissbegierde. Er umfasste einen Ausflug in den Barbecue-Wettbewerb, eine lange Zeit als Stagiaire (Praktikant) in einem renommierten Restaurant in Seattle und ein Diplom der „École de Cuisine La Varenne“, einer Kochschule in Frankreich.

Meine erste Erfahrung mit Pizza machte ich in einer Kette in Santa Monica, Kalifornien. Aber seitdem habe ich überall auf der Welt Pizza gegessen, auch in Neapel. Es überrascht nicht, dass sie immer zu meinen Lieblingsgerichten gehörte. Für mich ist Pizza unendlich faszinierend – sie ist eine Kombination aus Kunst und Alchemie, Geschichte und Kreativität, Wissenschaft und Technologie, Entdeckung und Erfindung. Es ist ein Lebensmittel, das ich schon immer geliebt habe und das ich unbedingt erforschen wollte.

Was war Ihre Motivation, ein so umfangreiches Werk über Pizza herauszubringen?

Ich habe mich aus mehreren Gründen dazu entschlossen, das Thema Pizza so ausführlich zu behandeln – sie hat so viele Dinge, die das „Modernist Cuisine“-Team und ich an einem

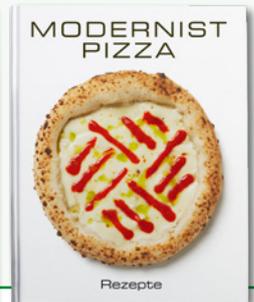
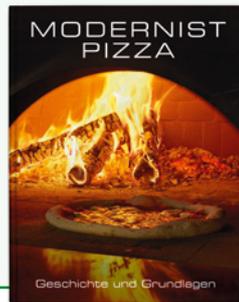


Aufbau der Pizza Margherita:
In „Modernist Pizza“ werden alle Aspekte der Pizza unter die Lupe genommen



„Modernist Pizza“ von Nathan Myhrvold und Francisco Migoya bietet einen umfangreichen Einblick in eines der beliebtesten Lebensmittel der Welt. Nach jahrelanger Recherche liefern diese Bände die Geschichte und Zubereitung der Pizza in all ihren Facetten. Das Team reiste dazu in über 250 Pizzerien, um von den weltbesten Pizzaioli die lokalen Pizzastile kennenzulernen, und führte Hunderte von Experimenten durch, um die langjährigen Pizzatraditionen zu testen. Das Ergebnis ist ein mehrbändiges Werk, das nicht nur die globale Geschichte,

Kultur und Stile der Pizza einfängt, sondern auch professionellen und privaten Pizzabäckerinnen und -bäckern die Werkzeuge an die Hand gibt, mit denen sie ihre Fertigkeiten verfeinern und zu Innovatoren ihres Handwerks werden können. Für ein leichtes Nachmachen in der heimischen Küche gibt es dazu hilfreiche Illustrationen, Anleitungen sowie Fotos, um beim Kauf der passenden Gerätschaften, bei der Auswahl der Teige sowie der Zubereitung der eigenen Pizza zu unterstützen. Die 3-Hardcoverbände in einer Metallbox samt Rezept-Handbuch sind für 375,- Euro erhältlich. www.brot-magazin.de/einkaufen



Thema lieben. Erstens ist sie wohl das beliebteste Essen der Welt. Sie ist multikulturell und in praktisch jedem Land der Welt zu finden, was zum Teil daran liegt, dass die Pizza überall, wo sie auftaucht, mutiert und sich in etwas Lokales verwandelt. Pizza ist gleichzeitig die Weiterentwicklung eines Gerichts aus Neapel aus dem 19. Jahrhundert und ein Fenster zur kulinarischen Kreativität der Menschen, die die ursprüngliche Pizza in die vielen Formen, die wir heute kennen, verwandelt haben.

Pizza mag einfach erscheinen, ist aber in Wirklichkeit hochtechnologisch und wissenschaftlich. Die Herstellung von Pizza erfordert ein enormes Maß an Geschicklichkeit, sodass sie sowohl für Pizzabäckerinnen und -bäcker zu Hause als auch für Profis entmutigend sein kann – vor allem, wenn es sich um neapolitanische Pizza handelt. Und schließlich ist die Pizza trotz ihrer Beliebtheit historisch nicht gut dokumentiert worden, was für mein Team und mich sehr faszinierend ist. Das hängt mit vielen Dingen zusammen.

Heute gibt es Hunderte von Pizzakochbüchern auf dem Markt, darunter viele sehr gute. Wir haben uns für einen Ansatz entschieden, der zwar sehr analytisch ist, aber auch die Kunstfertigkeit und Ästhetik der Pizza zu schätzen weiß. Wir recherchierten Zutaten und Geschichte, Teig rheologie, Käsekulturen und Mikrobiologie, Tomatenernte und Konservierungsverfahren, Pizzabringtechniken und vieles mehr. Es werden wirklich alle Aspekte der Pizza erforscht.

Wie sah Ihre Recherchearbeit zu „Modernist Pizza“ aus? Gab es unerwartete Geheimnisse, Mythen oder gar bahnbrechende Entdeckungen, die Sie gemacht haben? Gab es Herausforderungen?

Das Team und ich begannen mit der Arbeit an „Modernist Pizza“, als wir gerade „Modernist Bread“ beendeten. Von da an dauerte es fast vier

Jahre bis zur Fertigstellung. In dieser Zeit haben wir im Rahmen unserer Experimente und der Rezeptentwicklung rund 12.000 Pizzen gebacken und getestet. „Modernist Pizza“ enthält, wie alle Bücher der „Modernist Cuisine“, neue und radikale Techniken, die wir entweder durch eigenes Experimentieren oder mithilfe von und in Zusammenarbeit mit anderen während unserer Recherchen



Im Set inbegriffen ist ein 412-seitiges Rezept-Handbuch, das das Pizzabacken noch einfacher gestalten soll



gelernt haben. Diese Erkundungen öffneten uns die Tür zu vielen Entdeckungen, die sich auf die Art und Weise auswirkten, wie wir die Bestandteile der Pizza herstellen, vom Teig über die Soße bis zum Käse. Wir wollten neue kreative Ansätze für diese Bereiche entwickeln und haben uns von anderen kulinarischen Gerichten dafür inspirieren lassen.

Da die Pizza so tief in der Tradition verwurzelt ist, sind viele Legenden und Mythen überliefert worden. Bei unseren Recherchen und Experimenten haben wir festgestellt, dass einige davon schlichtweg falsch sind. Es gibt zum Beispiel Leute, die sagen, dass man keine Pizza machen kann, wenn man kein Wasser von Neapel hat. Ich finde es seltsam, dass viele Leute das so übersetzen: Oh, aber man kann keine Pizza machen,

wenn man nicht das Wasser von New York hat. Wie ist das möglich? New York war nicht der Ort, an dem die Pizza entstand. Wie sich herausstellt, macht es keinen großen Unterschied, woher das Wasser kommt.

Ähnlich denken einige Pizzaioli, dass Holzöfen die einzigen Öfen sind, in denen man die hochwertigste Pizza zubereiten kann. Mit etwas Übung können wir – und viele andere Pizzabäckerinnen und -bäcker – jedoch auch mit Gas- und Elektroöfen Pizzen zubereiten, die genauso gut sind, wie die aus Holzöfen. Außerdem sind Gas- und Elektro-Pizzaöfen viel einfacher zu erlernen und werden für einen höheren Prozentsatz der Pizzerien ein besseres Ergebnis liefern.

Ihr Unternehmen „The Cooking Lab“ vereint Kochen und Backen mit wissenschaftlichen Methoden. Wie kann man sich das vorstellen und wie ist diese Herangehensweise entstanden?

Das Labor der „Modernist Cuisine“ ist ein einzigartiger Ort, an dem wissenschaftliche Geräte neben so ziemlich allen Geräten stehen, die man sich für Lebensmittel vorstellen kann. Wir haben alles gemessen, vom Krustenvolumen über die Teigstruktur bis hin zum Verhalten verschiedener Mehle. In unserem Labor wird nichts dem Zufall überlassen, wir gehen bei allem, was wir tun, nach der wissenschaftlichen Methode vor.

Wir sprachen auch mit Mehlmüllern, Tomatenbauern, Käsemachern, Lebensmittelhistorikern, Statistikern und jedem großen Pizzabäcker, den wir finden konnten. Wir waren entschlossen, von den Besten zu lernen, aber auch vorgefasste Meinungen zu hinterfragen und unsere Arbeit gleichzeitig wissenschaftlich zu fundieren.



Gemeinsam mit Co-Autor und Küchenchef Francisco Migoya (vorne links) sowie einem interdisziplinären Team betreibt Nathan Myhrvold das „Modernist Cuisine“ in Bellevue, Washington

ÜBER NATHAN MYHRVOLD

Nathan Myhrvold startete seine Karriere ursprünglich in der Technologie-Branche. Nach mehreren Studienabschlüssen, unter anderem an der Princeton und Cambridge University zu theoretischer und mathematischer Physik sowie Kosmologie, gründete er schließlich eine eigene Technologie-Firma, die später von Microsoft übernommen wurde. Als Chief Technology Officer bei Microsoft arbeitete er direkt unter Bill Gates. Seine Passion für Kulinarik verfolgte er trotz Tech-Job durch Barbecue-Wettbewerbe und Restaurantarbeiten als Dekorateur. Schließlich beantragte er eine Beurlaubung, um an der École de Cuisine La Varenne in Frankreich seinen kulinarischen Abschluss zu machen. Er entschied sich, seiner Leidenschaft für Fotografie und gutes Essen nachzugehen und gründete einige Jahre später Modernist Cuisine, womit er alle Passionen miteinander vereinen möchte. Neben Werken wie „Modernist Cuisine at Home“ oder „Modernist Bread“ – in Zusammenarbeit mit Francisco Mijoga – folgt nun „Modernist Pizza“.

Wie viel Wissenschaft steckt in Pizza?

Beim Pizzabacken ist eine unglaubliche Menge an Wissenschaft und Technologie im Spiel. Die Pizzakruste zum Beispiel ist im Grunde eine Art Brot, und wie alles Brot ist sie eine Art biotechnologisches Produkt, das durch Gärung entsteht. Die Herstellung von Pizza und Käse ist so technikintensiv, dass kleine Abweichungen in der Methode große Unterschiede im Ergebnis bewirken können. Außerdem wird Pizza oft bei sehr hohen Temperaturen gebacken, was mit der Intuition, die man beim herkömmlichen Kochen oder Backen erworben hat, brechen kann.

Die Pizza hat sich seit ihrer Geburt in Italien kontinuierlich weiterentwickelt. Welche Entdeckungen haben Sie zu den Facetten von Pizza und Pizza als Kulturgut gemacht?

Italien ist im Allgemeinen besonders traditionsbewusst, was auch für die Pizza gilt. Gleichzeitig ist es ein Land, das auf eine lange Geschichte der Kreativität zurückblicken kann, insbesondere in den Bereichen Kunst, Mode und Design. Es gibt immer ein Gleichgewicht zwischen beiden, das wir versuchen, zu wahren. „Modernist Pizza“ dokumentiert, wie kompliziert es ist, ein Gericht zuzubereiten, das so einfach aussieht, und wie viele verschiedene Möglichkeiten es gibt, es zu machen.

Wie bei unseren anderen Büchern auch, greifen wir wichtige Aspekte der Pizza auf, die relevant oder interessant sind. Dazu gehört auch die Geschichte der Pizza. Sie ist aus vielen Gründen faszinierend – sie ist ein Geschenk, das Neapel dem Rest der

Welt gemacht hat. Wo immer die Pizza auftauchte, mutierte sie und entwickelte sich zu neuen, lokalen Stilen. Wir reisten an Orte in Italien und auf der ganzen Welt mit ausgeprägten Pizzakulturen, um die verschiedenen Pizzastile kennenzulernen und zu katalogisieren. Unsere Recherchen führten uns unter anderem in Städte wie Neapel, Rom, New York City, Chicago, Detroit, Buenos Aires, São Paulo und Tokio. Wir haben unsere Erkenntnisse in ein Kapitel über die verschiedenen Pizzastile der Welt einfließen lassen und Rezepte entwickelt.

Gibt es ein Kapitel, das Sie während der Ausarbeitung besonders fasziniert hat? Und wenn ja, warum?

Es ist schwer, sich auf ein einziges Kapitel zu beschränken. Deshalb haben wir uns entschlossen, zum ersten Mal in unseren Büchern ein Reisekapitel aufzunehmen, in dem wir einige der Dinge beschreiben, von denen wir uns wünschten, dass man sie uns gesagt hätte, bevor wir unsere Reise antraten. Da die Pizza so schlecht dokumentiert war, wurde uns klar, dass wir reisen mussten. Es war wichtig, diese Erkundung lokaler Pizzastile einzufangen und zu dokumentieren, da sie nicht immer veröffentlicht werden, und es war notwendig für uns, die Pizza in ihrer globalen Form zu verstehen.

Welche Pizza essen Sie am liebsten?

Das wäre so, als würde man sich für ein Lieblingskind entscheiden. Ich mag viele verschiedene Stile, von neapolitanisch bis zu dünner Kruste. Das ist einer der Gründe, warum es so viel Spaß gemacht hat, dieses Buch zu machen. 🍕

Anzeigen



Jetzt bestellen!

Backen INTERNATIONAL
IN 30 REZEPTEN UM DIE WELT

Grande mission
So gelingt Croissants

Eine kulinarischen Backreise rund um den Globus. Gelingensichere Rezepte und umfangreiche Step-by-Step-Anleitungen in Wort und Bild

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



Pizza-Ofen

AUS ITALIEN

**KUPPELÖFEN
HOLZBACKÖFEN
& BAUSÄTZE**

Besuchen Sie unsere Ausstellung
im Raum Frankfurt am Main.

INFO

Gewerbepark Birkenhain 2
63589 Linsengericht
Tel.: 06051 - 67777

www.pizza-ofen.de





In ihrer perfekten Reife schmecken die San-Marzano-Tomaten am besten

Die San-Marzano-Tomaten sind für ihren aromatischen, süßen Geschmack und ihr festes Fleisch bekannt

Italiens **Stolz**

Text: Max Stecker

Die einzig wahre Tomatensoße

Getreu dem Motto „weniger ist mehr“ entstehen in der Cucina Italiana mit wenigen, hochqualitativen Zutaten pure Gaumenfreuden. Auch in Sachen Pizza wird dieses Mantra gepflegt. Die original neapolitanische Tomatensoße kommt nämlich mit lediglich einer Hauptzutat aus: Tomaten.

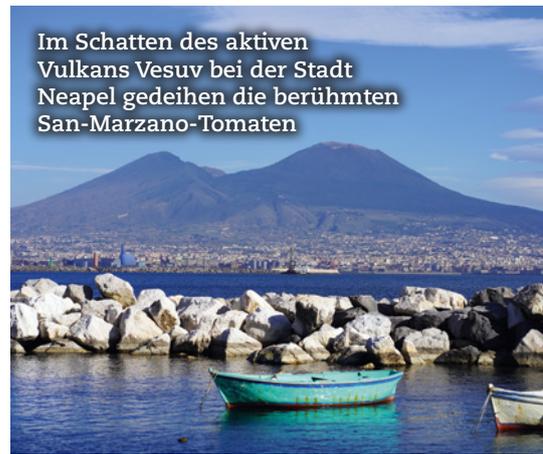
Ein richtig gutes Tomatensugo wird aber nicht mit irgendeiner Tomate gemacht. Man nutzt eine ganz bestimmte Sorte. Eine, von besonders hoher Qualität: die San-Marzano-Tomate. Die längliche, eindringlich rote Frucht ist sehr kernarm und hat ein festes, aromatisch süß schmeckendes Fleisch. Oftmals wird sie deshalb als Königin unter den Tomaten bezeichnet – und sowieso als einzig wahre Tomate für die originale Pizzasauce. Ihren Ursprung hat sie im süditalienischen Kampanien, wo sie nach dem Ort San Marzano sul Sarno bei Salerno benannt wurde. Die Tomate wächst ausschließlich in der Region Agro Sarnese Nocerino, die für ihre fruchtbare Vulkanerde bekannt ist, umgeben von Sonne und Meer. Das ideale Klima also für diese Pflanze. Einer Legende nach wurden San-Marzano-Tomaten im Jahr 1770 nach Neapel gebracht. Sie waren demnach ein Geschenk des Königs von Peru an den neapolitanischen König. Seitdem werden sie im Schatten des italienischen Vulkans Vesuv angebaut. Diese besondere kleine Frucht hat sogar eine geschützte Herkunftsbezeichnung mit offiziellem Namen: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P. Die Abkürzung D.O.P. steht übrigens für die italienische Bezeichnung „Denominazione d'Origine Protetta“ und entspricht einem Gütesiegel, das eine geschützte Ursprungsbezeichnung kennzeichnet. San-Marzano-Tomaten sind daher eher in italienischen Feinkostläden oder ausgewählten Supermärkten zu finden.

Bewährter Geschmack

Die San-Marzano-Tomaten gelten als die typische Basis für die neapolitanische Pizza. Am besten eignen sich jene aus der Konservendose, da diese bei perfekter Reife geerntet und haltbar gemacht wurden – das spiegelt sich auch im Geschmack und Aroma wider. Daher der Tipp beim Kauf von Konserventomaten: Immer auf das D.O.P. Siegel achten und sicherstellen, dass auf der Packung „100 Prozent italienische Tomaten“ steht. Nur dann stammen die Tomaten auch tatsächlich aus Italien. Hinweise wie „Hergestellt in Italien“, „In Italien produziert“ oder „aus Nicht-EU-Ländern“ sind ein Zeichen dafür, dass es sich nicht um das Original handelt. Für das herrliche Sommeraroma gibt es noch



Angebaut werden die Tomaten für die traditionelle Pizzasauce vor allem in der Region Agro Sarnese Nocerino in der Provinz Salerno



Im Schatten des aktiven Vulkans Vesuv bei der Stadt Neapel gedeihen die berühmten San-Marzano-Tomaten

eine einfache Möglichkeit, um herauszufinden, wann die Tomaten geerntet wurden. Dafür auf das Kürzel SA (= Salerno) achten und nach einem Buchstaben mit einer dreistelligen Zahl suchen. Diese entspricht dem Abfülltag des Jahres. Am besten Konserven kaufen, die zwischen dem 190. und 250. Tag abgefüllt wurden. Dann handelt es sich um sehr reife Sommertomaten, die zwischen Anfang Juli und Anfang September geerntet wurden. So wird die neapolitanische Pizzasauce besonders aromatisch und intensiv.

Traditionalist

Für die klassische Tomatensoße braucht es also nicht viel. Als Faustregel kommen auf 100 g San-Marzano-Tomaten ungefähr 1 g Meersalz. Wem da der Pepp fehlt, kann mit mediterranen Kräutern und Gewürzen experimentieren und so schöne Alternativen kreieren. 🍴



San-Marzano-Tomaten aus der Konserve können direkt auf den Teigfladen verteilt werden. Oftmals reicht bereits eine gute Prise Salz, um den Eigengeschmack zu unterstützen

TOMATENSUGO

Zutaten

- ▶ 400 g (1 Dose) San Marzano Tomaten
- ▶ ca. 4 g Meersalz
- ▶ Optional: Mediterrane Kräuter (zum Beispiel Basilikum, Oregano, Majoran, Thymian, Rosmarin, Salbei)

*Ergibt Soße für zirka 5 Pizzen

Zubereitung

Die Tomaten in eine große Schüssel füllen und entweder mit den Händen grob zerkleinern oder sie zuvor noch passieren. Ganz wichtig: Die Tomaten nicht pürieren, da die dadurch zerkleinerten Kerne bitter werden können.

Anschließend mit Salz und Kräutern abschmecken.

Die Soße kann so bereits zum Belegen verwendet werden. Zum Haltbarmachen die Tomatenmischung für 30 Minuten bei 100°C einkochen.



Passiert lässt sich das Tomatensugo wunderbar auf die Pizza verteilen



Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆☆
 Aufwand: ★☆☆☆☆
 Haltbarkeit: ★★★★★
 Verfügbarkeit: Ausgewählte Supermärkte, Feinkosthandel



Was beim Pizzakäse zu beachten ist

Auf den Käse kommt es an

Bei der selbstgemachten Pizza ist der passende Käsebelag essentiell. Unter den zahlreichen Möglichkeiten, die die Menge an Käsesorten auf den ersten Blick bereithält, fällt einem traditionell als erstes die Mozzarella ein. Aber auch Mozzarella ist nicht gleich Mozzarella. Heutzutage gibt es zahlreiche Anleitungen und Rezepte zum Selbermachen. Diese können dabei helfen herauszufinden, worauf es ankommt, welche Unterschiede es gibt und wie es mit veganen Alternativen aussieht.

Text: Max Stecker

Welches ist nun der perfekte Käse für eine Pizza? Parmesan oder Pecorino rösten eher, als dass sie schmelzen. Von ihnen wird für den Geschmack dennoch etwas auf eine Pizza gegeben. Cheddar hingegen zerfließt gut, hinterlässt aber einen öligen Schleier. Das gilt zum Teil auch für andere Käsesorten wie Gouda. Mozzarella ist die traditionelle und offensichtliche Wahl für den Pizzabelag. Anders als der zum Beispiel kräftige Emmentaler, hat Mozzarella ein geringes Eigenaroma und lässt den anderen Zutaten auf dem Ofengericht genügend Raum zur geschmacklichen Entfaltung. Aber die verschiedenen Käsesorten unterscheiden sich nicht nur im Geschmack, sondern auch im Grad der Bräunung sowie der Bläschenbildung beim

Backen. Beides hängt maßgeblich vom Fettgehalt und dem Gleitverhalten des Öls ab und beeinflusst die Struktur sowie die Farbe des Belags. Cheddar, Gouda, Grana Padano, Gruyere, Tallegio, Mozzarella – vor der Käsetheke kann man gerne mal den Überblick verlieren.

Mozzarella

Der beliebte Büffelmozzarella hat zwar viele Fans, hinterlässt aber eine Menge Flüssigkeit auf der Pizza. Kein Wunder, gilt er doch als hochwertiger, wenn unten mehr Flüssigkeit austritt, sobald man den Käse oben zusammendrückt. Anders verhält es sich mit dem typischen Pizzakäse Fior di latte. Er hat eine festere Konsistenz und wird beispielsweise für die Original-Neapolitana genutzt. Dieser

Die Qual der Wahl:
Welcher Käse gehört
auf die Pizza?



weniger zarte Kuhmilchmozzarella lässt sich sehr gut schmelzen und muss nicht erst abgetropft werden, wie sein cremiger Verwandter aus Büffelmilch. Beim Fior di latte kann es zwar auch Qualitätsunterschiede geben, er eignet sich aber grundsätzlich besser. Gegen das Feuchtigkeitsproblem des in Lake aufbewahrten Mozzarellas hilft indessen in erster Linie Abtropfen. Dabei muss man jedoch aufpassen, dass nicht zu viel Molke abfließt, der Käse dadurch trocken wird und seinen Geschmack verliert. Am besten, man schneidet den Mozzarella in dünne Scheiben und lässt ihn mehrere Stunden, oder bei besonders feuchten Sorten über Nacht, im Kühlschrank auf einem Sieb abtropfen. In einem speziellen Pizzaofen ist der Feuchtigkeitsgehalt allerdings kein sonderliches Problem, da dort viel höhere Temperaturen erreicht werden können als im gewöhnlichen Haushaltsbackofen. Der Unterschied in Textur und Geschmack kommt im Wesentlichen von der jeweiligen Hauptzutat: Büffelmilch ist reich an Fett, Eiweiß und Mineralsalzen sowie Milchzucker und hat einen geringen Cholesteringehalt, weswegen er vielfach in der kalorienarmen Ernährung im mediterranen Raum zum Einsatz kommt. Kuhmilch dagegen hat einen kleineren Anteil an Trockenmasse und hat geringere Eiweiß-, Salz- und Proteingehalte. Da der Fettgehalt bedeutend niedriger ist als bei der Büffelmilch, fällt der Käseertrag bei Kuhmilch geringer aus. Grundsätzlich ähnelt sich die Herstellung des traditionsreichen Fior di latte mit der des runden, glatten und Porzellan-weißen Büffelmozzarella mit seinem typischen Moschusgeschmack. Wenngleich die unterschiedliche Milch andere Kalorien- und Nährwertangaben zur Folge hat.

Herstellung

Mozzarella stammt aus dem Süden Italiens. Während der Name selbst nicht geschützt ist, gibt es nur einige Varianten, die als Original bezeichnet werden dürfen – dazu müssen bestimmte Kriterien erfüllt werden. Sorten wie der oben genannte Mozzarella di bufala aus Kampanien oder der Fior di latte aus Neapel oder Agerola müssen beispielsweise aus den ausgezeichneten Landstrichen stammen. Die genaue Anfertigung wird von den Herstellern oftmals geheim gehalten, aber wie man den Käse grundsätzlich und auch daheim zubereiten kann, ist hinlänglich bekannt: Unter genauer Beachtung der Temperaturangaben wird Milch mit Zitronensäure versetzt und erhitzt. Später wird in Wasser verdünntes Kalbslab oder vegetarisches Lab hinzugegeben, bevor die Mischung eine Viertelstunde ruhen muss. Die im Topf befindliche, dickgelegte Masse kann nun mit einem Messer in Würfel geschnitten werden und wird als Käsebruch bezeichnet. Nach kurzem Umrühren geht es erneut auf die Herdplatte. Nach

INFO

Auf den Kauf von geriebenem Käse sollte man besser verzichten, da dieser nicht nur viele Trennmittel aufweist, sondern durch die Oberflächenvergrößerung anfälliger für Keime ist. Den Käse der Wahl also lieber im Stück kaufen und nach Bedarf reiben. Auch Käse in Molke eignet sich nicht optimal, da die Lake auch in den Käse selbst einzieht und beim Backen austritt. Dies lässt sich zwar durch Abtropfen verhindern, kann aber dennoch zu ärgerlicher Flüssigkeitsbildung auf der Pizza führen.

Die Textur der verschiedenen Käsesorten sorgt dafür, dass manche mehr und manche weniger Fäden ziehen





Man sagt, dass ein qualitativ hochwertiger Büffelmozzarella „weinen muss“

dem zweiten Erhitzen wird der Käsebruch von der Molke getrennt. Die Molke wird abermals erhitzt und der Käsebruch auf einer Schöpfkelle schließlich in die heiße Molke getaucht. Danach werden die typischen Kugeln geformt – am besten mit geeigneten Einweghandschuhen.

KAESE-SELBER.DE
 MilkySky GmbH
 Alemannenweg 26, Lauben
 083 74/259 23 80
 E-Mail:
 support@kaeseselber.de
kaese-selber.de/kontakt

Inspiration

Die genauen Schritte werden in zahlreichen YouTube-Videos erklärt. Unter anderem auf Waldis Pizza YouTube-Kanal, der alles rund ums Pizzabacken in seinen Videos erklärt. Wer selbst gerne mal Käse zu Hause herstellen möchte, allerdings noch etwas Hilfestellung braucht, kann auf der Website

Im Vergleich zur Büffelmilch ist der Ertrag aus Kuhmilch geringer, was sich vor allem durch den niedrigeren Fettgehalt erklären lässt



www.kaese-selber.de fertige Sets kaufen. Dort gibt es nicht nur ein allgemeines Käse-Starter-Set, das alle nötigen Zutaten sowie ein Thermometer, eine Käseabtropfmatte und eine Käseform beinhaltet, sondern auch ein Set, das speziell für die Zubereitung von Mozzarella und Ricotta konzipiert wurde. Der Vorteil beim selbstgemachten Mozzarella ist auch, dass man ihn nicht für einen längeren Zeitraum in Lake aufbewahren muss und somit dem Flüssigkeitsproblem bei der Pizzaherstellung entgegenwirken kann. Die Betreiber der besagten Website bieten Käsesets für den Einstieg, Tipps und Rezepte. Darunter gibt es auch ein Mozzarella-Rezept samt kurzem Videotutorial zur eigenen Herstellung, die von Expertinnen und Experten mit bis zu zehnjähriger Erfahrung in der Milchtechnologie begleitet werden. In den jeweiligen Tutorials sind nicht nur die genauen Mengenangaben und Zutaten angegeben, sondern auch verschiedene Utensilien für Selfmade-Käsemacher und -Käsemacherinnen im Einsatz zu beobachten, wie zum Beispiel ein Käsetuch oder ein Bruchschneider.

Vegane Alternativen

Auch veganer Mozzarella lässt sich bequem selbst zubereiten. Am besten eignen sich hierfür Cashewkerne und Soja- oder Haferjoghurt sowie Flohsamenschalen oder Tapiokastärke – ein nahezu geschmackloses Erzeugnis aus getrockneter Maniokwurzeln, das wie Kartoffelstärke zum Kochen benutzt wird



Der Käsebruch wird von der Molke getrennt, geformt und abermals in der Flüssigkeit erhitzt

und beispielsweise als Bindemittel dient. Das Ergebnis wird beinahe so cremig wie der Büffelmozzarella, weist ein gutes Schmelzverhalten auf und ist mit seinem nussigen Geschmack zwar kein 1:1-Ersatz für echten Mozzarella, aber eine authentische geschmackliche Alternative. Es gibt zwar im Supermarkt bereits vegane Varianten zu kaufen, jedoch enthalten diese oftmals Palmöl. Bei der selbstgemachten Alternative lässt sich so die Zutatenliste eigenständig zusammenstellen, um auf unerwünschte Zusatzstoffe verzichten zu können. Ist der selbst-

gemachte (vegane) Mozzarella einmal fertig, wird er traditionellerweise in der Art Julienne geschnitten: Man schneidet den Käse in nicht zu dicke und nicht zu dünne Streifen. Wird der Kuhmilchmozzarella beispielsweise zu dick geschnitten, reicht die Backzeit nicht zum Verdampfen des Wassers und der Käse zieht keine Fäden. Wird zu dünn geschnitten, tritt das Fett aus und sorgt abermals für optische

Einbußen. Hat man den Dreh erstmal raus, lässt sich wunderbar hauseigener Käsebelag für die selbstgemachte Pizza kreieren. 🌿

WALDIS PIZZA
 Sebastian Maletzke
 waldispizza.de
 /WaldisPizzaKanal



Traditionell wird der Mozzarella in der Art Julienne geschnitten und auf die Pizza gelegt

Anzeigen

Jetzt bestellen

Die 50 beliebtesten BROTREZEPTE. Von Euch gewählt.

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

HÄUSSLER

Holzbacköfen und Elektro-Steinbacköfen

Ideal für italienische Klassiker: Mit den Backöfen von Häussler genießen Sie die überragende Backqualität, wie sie nur ein mit Vollschamotte 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. 073 71/9377-0

Italiens Legende

Pizza Margherita



TRADITIONELLE ZUTATEN

Pizzagrundteig
Tomatensugo
Mozzarella (Fior di Latte)
Etwas Parmesan oder Pecorino
Basilikum

Ein Klassiker schlechthin: Die Margherita ist weltweit eine der beliebtesten Pizzasorten. Laut Überlieferungen verdankt sie ihren Namen der einstigen Königin von Italien und wurde in einer Pizzeria in Neapel erfunden. Traditionell wird der neapolitanische Teigfladen der Margherita mit Tomatensoße, etwas Parmesan (oder Pecorino), Mozzarella und Basilikum belegt – in den italienischen Nationalfarben. Genießen kann man diese Variante mittlerweile weltweit und mit ein paar Handgriffen wird aus dem leckeren Klassiker eine clevere Kreation.

Petersilien-Mandel-Minze-Pesto

Passt perfekt
auf Margherita

Rezept & Bild: Margarete Maria Preker

Instagram @imagina_von_rosenberg

Facebook /brotpassion

brotpassion.de

Aromatische Minze und geröstete Mandeln gesellen sich zu frischer Petersilie, Knoblauch und reifem Parmesan. Die Verbindung von Petersilie und Minze verleiht der Margherita das gewisse Extra und bildet ein harmonisches Bild zu den Tomaten.

Die Gläser bei 110°C im Backofen ohne Deckel 30 Minuten lang sterilisieren und abkühlen lassen. Die Deckel mit warmem Wasser säubern und trocknen.

Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Abkühlen lassen.

Petersilie und Minze waschen, trocken tupfen und halbieren. Knoblauch schälen und vierteln.

Die kleingeschnittenen Kräuter, Mandeln, Knoblauch, Käse und einen Spritzer der Zitrone mit 100 ml des Olivenöls im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Nach und nach so viel Öl dazugeben, dass eine glatte, sämige Paste entsteht. Das Pesto mit Salz abschmecken, in Gläser füllen und die Oberfläche mit Öl bedecken. 🍴

Zutaten*

- ▶ 3 große Bund Petersilie (glatt)
- ▶ 1 Bund Minze (zirka 50 Minzblätter)
- ▶ 2-3 Knoblauchzehen (frisch)
- ▶ 40 g Mandeln (geschält)
- ▶ 60 g Parmesan
- ▶ 150 ml Olivenöl (plus Olivenöl zum Bedecken)
- ▶ 1 Zitrone
- ▶ Salz

*Ergibt zwei 2 Gläser à 200 ml

Schwierigkeitsstufe: ★★★★★
Aufwand: ★★★★★
Haltbarkeit: ★★★★★
Verfügbarkeit: Supermarkt
Zutaten: Supermarkt

Tipp

Das Pesto eignet sich auch hervorragend als Salat-Dressing: Dazu einfach 4 EL Aceto Balsamico, 2 EL Gemüsebrühe oder Gemüsesaft und einen halben TL mittelscharfen Senf vermischen. Nach und nach 2 EL Olivenöl und etwas von dem Petersilien-Mandel-Minze-Pesto unterrühren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank hält es sich 3-4 Wochen, wenn die Oberfläche mit Öl bedeckt ist.

Die Pizza Marinara, auch bekannt als Pizza alla marinara, ist angeblich die älteste Pizza mit Tomatenbelag. Noch vor der Margherita haben Bauernleute in Italien ihren Teigfladen mit der damals noch ungewöhnlichen roten Frucht belegt und gegessen. Heute wird diese Variante traditionell mit Tomatensoße, Öl, Oregano und Knoblauch belegt. Damit ist sie nicht nur schön unkompliziert, sondern sogar vegan. Auch die Marinara lässt sich mit ein paar Extras variantenreich verändern.

TRADITIONELLE ZUTATEN

Pizzagrundteig
Tomatensugo
Öl
Oregano
Knoblauch

Simpler Genuss

Pizza Marinara

Paprika in Olivenöl

Wem Tomaten und Knoblauch zu langweilig sind, kann die Marinara mit weiterem roten Gemüse aufpeppen. Die eingelegte Paprika kann wunderbar nach dem Fertigbacken des neapolitanischen Klassikers auf den Teigfladen gelegt und direkt genossen werden.

- Paprika vierteln oder achteln, unter fließendem Wasser waschen und auf ein frisches Geschirrtuch zum Abtropfen legen.
- Die getrockneten Paprika an einer reißfesten Lebensmittelschnur auffädeln und an einem sonnigen Platz zum Trocknen aufhängen. Bei schlechtem Wetter können die Paprikastücke alternativ auch im Backofen oder Dörrautomaten, bei 50-70°C, getrocknet werden. Bis sie vollständig getrocknet sind, dauert es im Automaten, je nach Größe der Paprikastücke, 6-8 Stunden.
- Die getrockneten Paprikastücke in saubere Gläser füllen, mit Olivenöl aufgießen und in jedes Glas etwas gepresste Knoblauchzehe geben.
- Die Gläser mit den ausgekochten Schraubverschlussdeckeln versehen und an einem lichtgeschützten, kühlen Platz lagern. 📦

Zutaten*

- ▶ 1.000 g Paprika
- ▶ 1 Flasche Olivenöl
- ▶ 3 Knoblauchzehen

*Ergibt 8 Gläser à 125 g

Schwierigkeitsstufe: ★★★★★
Aufwand: ★★★★★
Haltbarkeit: ★★★★★
Verfügbarkeit: ★★★★★
Zutaten: Supermarkt, Internet

Ein schönes Extra
für die Marinara
sind eingelegte Paprika



Rezept & Bild: Josef Trottmann

 @trottmenn



Passt perfekt
auf nahezu
jede Pizza



Pizza-Öl

Dieses aromatische Pizza-Öl, versetzt mit Kräutern und Knoblauch, wertet jede Pizza auf. Vor allem auf der Marinara kommt es perfekt zur Geltung und bringt Pepp auf den Fladen. Im Kühlschrank aufbewahrt, ist es schnell zur Hand und vielseitig einsetzbar. Wer es schärfer mag, gibt noch einige Chiliringe dazu.

🍷 Kräuter waschen und trocken tupfen. Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und zerkleinern.

🍷 Alle Zutaten zusammen mit dem Öl in einer Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Masse in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

🍷 Gläser im Kühlschrank aufbewahren. 🍷

Rezept & Bild: Maria Stumfoll

📷 @mariastumfoll

📌 /leckerschmeckerselbstgemachtschmecktambesten

Tipp
Kräuteröl immer mit einem sauberen Löffel entnehmen, in eine kleine Schüssel geben und dann erst mit dem Pinsel auf der Pizza verteilen. Anschließend wieder mit neuem Öl aufgießen.

Zutaten*

- ▶ 500 ml Pflanzenöl
- ▶ 500 g Knoblauch
- ▶ 1 TL Senfsamen
- ▶ ½ TL Pökelsalz
- ▶ Rosmarin, Thymian, Oregano, Salbei (frisch, nach Geschmack)

*Ergibt 500 ml

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆

Aufwand: ★☆☆

Haltbarkeit: ★★★

Verfügbarkeit

Zutaten: Supermarkt, Biomarkt

Italien zu Hause erleben

Italienisch Backen

Ausgabe 02/2019
www.brot-magazin.de

Italienisch Backen

Pizza, Pinsa & Focaccia

IM HEFT
mehr als
40 Rezepte
lecker, kreativ,
gelingsicher

SNHELLKURS 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
ÜR JEDE GELEGENHEIT**

8,50 EUR
A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR, BeNeLux: 9,80 Euro

Brot
Sonderheft

Die Stars
des italienischen
Fingerfood – leicht
nachzubacken.

www.brot-magazin.de/einkaufen
040/42 91 77-110, service@brot-magazin.de

Feuriges Vergnügen

Pizza Diavola

TRADITIONELLE ZUTATEN

Pizzagrundteig
Tomatensugo
Mozzarella (Fior di Latte)
würzige Salami
Chili

Die genaue Herkunft der pikant-scharfen Pizza Diavola ist nicht ganz klar. Gemunkelt wird allerdings, dass sie aus dem im Südwesten Italiens gelegenen Kalabrien stammt. Die Region liegt am Zeh des großen Stiefels. Dort wird gerne besonders scharf gegessen. Von hier stammt auch eine der traditionellen Hauptzutaten der Pizza Diavola: eine extra-scharfe Salami, die mit Chilischoten gespickt ist. Belegt wird die Pizza Diavola wie eine Margherita nur noch zusätzlich mit Salamischeiben und Chili.

Rezept & Bild: Maria Stumvoll

 @mariastumvoll

 /Leckerschmecker – Selbstgemacht
schmeckt am Besten

Knoblauch-Chili-Ringe


Einkochzeit:
30 Minuten
bei 90°C

Eine wunderbare Möglichkeit, die Schärfe und das würzige Aroma von Chilis einzufangen, sind diese Knoblauch-Chili-Ringe. Die eingekochten Ringe passen wunderbar als Topping auf die Diavola und bieten eine extra Portion Feuer.

- Knoblauch schälen, sehr fein hobeln und in einen Topf mit Sonnenblumenöl geben. Kräuter und Gewürze dazu geben.
- Chili und Paprika in Ringe schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Für die Verarbeitung der Chilis am besten Handschuhe anziehen.
- Öl langsam erhitzen und die Ringe 20-30 Minuten darin garen, bis die Chilis und der Knoblauch weich werden.
- Mit den Gewürzen abschmecken und kurz etwas abkühlen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entfernen.
- Die Chili-Ringe in ein Sieb abgießen, dabei das übrig gebliebene Chili-Öl nicht weggießen.
- Die noch warmen Chili-Ringe in saubere Gläser füllen und sofort verschließen. Restliches Öl in saubere Flaschen füllen und ebenfalls sofort verschließen. Fertige Gläser 30 Minuten bei 90°C einkochen.
- Geöffnete Gläser im Kühlschrank aufbewahren. ■

Das feurige
Extra auf Diavola 

Zutaten

- ▶ 1.000 ml Sonnenblumenöl
- ▶ 500 g Chilis (gemischt, je nach gewünschter Schärfe)
- ▶ 1 Paprika (rot)
- ▶ 2-4 Knoblauchknollen
- ▶ 2 TL Senfkörner
- ▶ 3 Wacholderbeeren
- ▶ 1 Lorbeerblatt
- ▶ 3 TL Salz
- ▶ 1/2 TL Koriander
- ▶ frische Kräuter (Rosmarin, Salbei, Oregano, Thymian)
- ▶ Pfeffer

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆

Aufwand: ★★☆☆

Halbbarkeit: ★★★★★

Verfügbarkeit

Zutaten: Supermarkt

Kandierte Jalapeños

Passt perfekt
auf Diavola

Zutaten*

- ▶ 600 g Jalapeño-Chilischoten
- ▶ 250 g Apfelessig
- ▶ 250 g Roh-Rohrzucker
- ▶ 1 TL Salz

Pro Glas

- ▶ 1 Knoblauchzehe (geschält und in Scheiben geschnitten)
- ▶ 1/2 TL Korianderkörner
- ▶ 1/2 TL Selleriesamen

* Ergibt 3 Gläser à 250 ml

Kandierte Jalapeños werden in den USA auch als Cowboy Candy bezeichnet. Ihre süße Schärfe lässt sich nicht nur als Topping für Burger verwenden, sondern auch gut als Extra auf der Diavola einsetzen.

🟢 Die Jalapeños waschen und in Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Scheiben in sterilisierte Gläser füllen, dabei jeweils die Gewürze dazugeben.

🟢 Für den Sud alle Zutaten in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker und das Salz vollständig aufgelöst haben.

🟢 Die Jalapeños mit dem Sud aufgießen. Die Gläser fest verschließen und 30 Minuten bei 90°C einkochen. 🟩


Einkochzeit:
30 Minuten
bei 90°C

Schwierigkeitsstufe: ★★★★★
Aufwand: ★★★★★
Haltbarkeit: ★★★★★
Verfügbarkeit
Zutaten: Supermarkt

Rezept, Foto und Foodstyling:
Stephanie Kosten, Dorling
Kindersley Verlag

Eingelegte Peperoni

Eingelegte Peperoni eignen sich optimal, wenn der Diavola doch noch eine pikante Note fehlt. Kombiniert mit Essig, ergeben die kleinen Schoten eine scharf-säurige Geschmacksnote.

- Die Peperoni gründlich waschen, Stiele entfernen und in Scheiben schneiden.
- Die Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und klein hacken.
- Schichtweise erst Knoblauch und Salz in ein verschließbares Gefäß geben, dann die Peperoni hinzugeben. Den Vorgang wiederholen, bis das Glas voll ist.
- Essig und Wasser gründlich vermischen und in das Glas geben. Das Gefäß gut verschließen und 1 Woche kühl lagern. 🍴

Zutaten*

- ▶ 1.000 g Peperoni
- ▶ 600 g Essigessenz
- ▶ 200 g Wasser
- ▶ 4 EL Salz
- ▶ 5 g Knoblauch

Rezept: Atiye Hidir



Das pikante Extra
auf Diavola

Tipp

Eine Woche lang alle zwei Tage kontrollieren, ob der gewünschte Geschmack erreicht wurde. Bei Bedarf Essig, Salz, Knoblauch und Wasser hinzugeben. Wieder gut verschließen und weiterhin kühl lagern.

Schwierigkeitsstufe: ★★☆☆☆
Aufwand: ★☆☆☆☆
Haltbarkeit: ★★★★★
Verfügbarkeit: Supermarkt
Zutaten: Supermarkt



Bunter
Geschmack

Pizza Ortolana

Tomatensugo, Mozzarella und gegrilltes Gemüse – die Pizza Ortolana ist auf dem Teller nicht nur farbenfroh anzusehen, sondern schmeckt mindestens genauso vielseitig. Die sonnenreifen Tomaten bieten eine schöne Basis für saisonale Gemüsesorten wie Paprika, Zucchini und Aubergine. Der Fantasie ist dabei keine Grenze gesetzt. Auf die Ortolana darf alles drauf, was schmeckt und Spaß macht. Buon appetito!



TRADITIONELLE ZUTATEN

Pizzagrundteig
Tomatensugo
Mozzarella (Fior di Latte)
Zucchini, Aubergine, Paprika
und anderes Gemüse



Eingelegte Zwiebeln

Passt perfekt auf
Ortolana & Capricciosa

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

- Zwiebeln in Ringe schneiden und auf zwei Gläser verteilen. Die Gläser sollten bis obenhin gefüllt sein.
- In eins der Gläser die Chilischoten zwischen den Zwiebelringen platzieren, in das andere Glas die Rosmarinzwige hineingeben.
- Essig, Wasser und Zucker in einem Topf vermengen, kurz aufkochen und etwa zwei Minuten ziehen lassen.
- Den Sud auf die beiden Gläser verteilen, bis diese bis knapp unter den Rand gefüllt sind.
- Gläser verschließen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.
- Die Zwiebeln sind im Kühlschrank mehrere Wochen bis Monate haltbar. ■

Zutaten*

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

*Ergibt 2 Gläser à 360 ml

Rezept & Bild:
Christoph Bremer

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆☆
 Aufwand: ★☆☆☆☆
 Haltbarkeit: ★★★★★
 Verfügbarkeit: ★★★★★
 Zutaten: Supermarkt

Passt perfekt
auf Ortolana



Möhrengrün-Pesto

Zutaten*

- ▶ 1 Bund Möhrengrün (zirka 120 g)
- ▶ 60 g Mandeln (ohne Haut, geröstet)
- ▶ 70 g Parmesankäse (Käseliebhaber nehmen etwas mehr)
- ▶ 170 g Olivenöl + etwas mehr zum Befüllen der Gläser
- ▶ 3 Zehen Knoblauch
- ▶ 1 Spritzer Zitrone
- ▶ Salz nach Geschmack

* Ergibt 2-3 kleine Weckgläser

Rezept & Bild: Margarete Maria Preker

@imagina_von_rosenberg

/brotpassion

brotpassion.de

Schwierigkeitsstufe: ★★☆☆☆
Aufwand: ★★☆☆☆
Haltbarkeit: ★★☆☆☆
Verfügbarkeit: ★★☆☆☆
Zutaten: Supermarkt

Ein besonders feines Aroma erhält dieses Pesto dank des Möhrengrüns, das besonders nährstoffreich und aromatisch ist. Außerdem schmeckt es dezent nach Rübli. Einfach ein paar Teelöffel auf die Ortolana geben und jedes Stück genießen. Übrigens ist dieses Rezept auch hervorragend für die Resteverwertung geeignet.

🟢 Gläser im Backofen ohne Deckel 30 Minuten auf 110 °C sterilisieren und abkühlen lassen. Deckel mit warmem Wasser säubern und trocknen.

🟢 Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie Farbe annehmen. Abkühlen lassen.

🟢 Möhrengrün waschen, trocken tupfen und einmal in der Mitte durchschneiden. Knoblauch schälen.

🟢 Möhrengrün, 50 g Mandeln, Knoblauch, Käse und einen Spritzer Zitrone mit 170 g Olivenöl im Mixer oder mit einem Pürierstab zerkleinern. Nach und nach so viel Öl dazugeben, bis eine glatte, sämige Paste entsteht. Restliche Mandeln hineingeben und nur kurz mixen, damit das Pesto Biss bekommt.

🟢 Pesto mit Salz abschmecken, in Gläser füllen und die Oberfläche mit Öl bedecken, damit das Pesto länger haltbar bleibt.

🟢 Im Kühlschrank ist das Pesto 4 bis 5 Wochen haltbar. Nach jedem Gebrauch das Glas mit einem Küchentuch säubern und den Rest Pesto mit Öl bedecken. So haben Keime weniger Chancen. 🟩

Tipp

Im Sommer verleiht ein Hauch frischer Minze diesem Pesto einen Frischekick, im Winter bieten geröstete Walnüsse oder Walnussöl eine harmonische Alternative.

Knoblauch in Honig

➤ Passt perfekt auf Ortolana & Marinara

Für die Fermentation von Knoblauch in Honig benötigt man neben hochwertigen Zutaten vor allem eines: Geduld. Dafür hat man mit diesem Ferment so gut wie keine Arbeit. Einmal angesetzt, erledigt die Zeit den Rest. Und die darf man gerne großzügig bemessen. Nach 6 bis 8 Wochen kann man sowohl den Knoblauch als auch den Honig erstmals probieren. Aber man wird feststellen, dass er mit jeder weiteren Woche an Aromen gewinnt.



Zutaten

- ▶ Knoblauch (geschält)
- ▶ Flüssiger Honig (gute Qualität)

● Der Knoblauch wird geschält und in ein Bügelglas gegeben. Die Hälfte des Glases frei lassen.

● Anschließend den Knoblauch mit dem Honig übergießen, bis dieser komplett bedeckt ist. Während der Fermentation das Glas immer wieder drehen und wenden.

● Nach einigen Wochen hat der Knoblauch eine bernsteinartige Farbe angenommen und sowohl Honig als auch Knoblauch können erstmals verwendet werden. 🍯

Rezept & Bild:
Christoph Bremer

Schwierigkeitsstufe: ★★★★★
Aufwand: ★★★★★
Haltbarkeit: ★★★★★
Verfügbarkeit
Zutaten: Supermarkt, Markt

Champi(gn)ons

Pizza Funghi



Ein weiterer Klassiker aus Italien ist definitiv die Pizza Funghi. Mittlerweile ist diese Kreation auf der Speisekarte jeder guten Pizzeria zu finden. Als bevorzugten Pilzbelag werden rohe weiße und braune Champignons verwendet – doch da scheiden sich gerne mal die Geister. Denn manche Pizzabäcker belegen die Funghi auch gerne mit sautierten Pilzen, wie Austernpilzen, Pfifferlingen oder Morcheln. Verfeinert werden kann diese Variante übrigens mit Trüffeln oder Trüffelöl.

 Passt perfekt
auf Funghi

Zwiebel-Confit

Wer die Funghi gerne mit einer herzhaften Konfitüre aufwerten möchte, kann dieses haltbare Zwiebel-Confit-Rezept zur Hand nehmen. Die Chilis darin geben eine scharfe Note, während die verschiedenen Essigsorten eine leichte Säure verleihen.

🕒 Die Gläser bei 110°C im Backofen ohne Deckel 30 Minuten lang sterilisieren und abkühlen lassen. Die Deckel mit warmem Wasser säubern und trocknen.

🍷 Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Chilis entkernen und in Streifen schneiden.

🍴 In einer großen Pfanne Öl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten, Zitronenthymian beifügen, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen.

🕒 Mit den beiden Essigsorten ablöschen und Chilistreifen hinzufügen. Bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die sterilisierten Gläser füllen. Im Kühlschrank oder der Speisekammer ist das Confit bis zu 3 Monate lang haltbar. 🍴



Tip

Für einen süßherzhaften Genuss 10 bis 15 Cranberrys in die Konfitüre geben.

Zutaten

- ▶ 2 Zwiebeln (rot)
- ▶ 2 Chilischoten (rot und grün)
- ▶ 200 g Zucker
- ▶ 285 ml Balsamico-Essig
- ▶ 145 ml Weißweinessig
- ▶ 2 EL Öl
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Zitronenthymian

Rezept & Bild: Margarete Maria Preker

 @imagina_von_rosenberg

 /brotpassion

 brotpassion.de

TRADITIONELLE ZUTATEN

Pizzagrundteig
Tomatensugo
Pilze
Mozzarella (Fior die Latte)

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆☆
Aufwand: ★☆☆☆☆
Haltbarkeit: ★☆☆☆☆
Verfügbarkeit
Zutaten: Supermarkt

Durchgemischt

Pizza Capricciosa

TRADITIONELLE ZUTATEN

Pizzagrundteig
Tomatensugo
Kochschinken
Champignons
Artischocken
Oliven
Mozzarella (Fior die Latte)



Die Pizza Capricciosa ist von den Zutaten her an Pizza alle Quattro Stagioni – auch Pizza Vier Jahreszeiten genannt – angelehnt. Anders als bei der Stagioni werden die Komponenten aber nicht separat auf den Teig verteilt, sondern kreuz und quer belegt. So ist auf jedem Stück die volle Geschmacksbandbreite zu genießen.

Passt perfekt
auf Capricciosa
und Funghi

Tipp

Je nach Gusto kann diese Grundvariante mit Kräutern und Gewürzen abgewandelt werden. Am besten diese nach Beendigung des Pökels hinzufügen, bevor der Schinken in den Topf kommt. Für Pizza eignen sich Oregano oder andere südländische Kräuter.

Kochschinken

Für eine salzig-würzige Note sorgt der selbstgepökelte Kochschinken auf der Capricciosa. Ein schöner Allrounder neben den weiteren Belägen dieser Pizza.

- Das Pökelsalz wird gut und gleichmäßig in das Fleischstück einmassiert.
- Anschließend kommt das Fleisch in einen Vakuumbbeutel, der mithilfe eines Vakuuierers verschlossen wird. Die Dauer des darauffolgenden „Pökelschlafs“ richtet sich nach der Fleischdicke. Gemessen wird dies an der umfangreichsten Stelle. Als Anhaltspunkt: Pro Zentimeter Fleischdicke rechnet man mit einem Tag Pökeldauer. Der Beutel wird im Kühlschrank gelagert und täglich kräftig durchmassiert.
- Nach Ende der Pökeldauer nimmt man den Schinken aus dem Beutel. Nun kommt er in einen Drucktopf, eine sogenannte Schinkenfee, wo eine Feder im Deckel das Fleisch zusammenpresst. Zum Garen wird dieser Topf in ein Wasserbad gestellt.
- Das Wasser wird kurz aufgekocht und dann wird die Temperatur soweit reduziert, dass es noch leicht simmert.
- Hat der Schinken eine Kerntemperatur von 75°C erreicht, ist er fertig und wird direkt aus dem Drucktopf geholt.
- Der Kochschinken kann direkt heiß verspeist werden oder man lässt ihn abkühlen und schneidet ihn dann in Scheiben. 🍴

Zutaten

- ▶ 22 g Nitritpökelsalz
- ▶ 1 kg Schweinefleisch (Nacken oder Keule)

Schwierigkeitsstufe: ★★☆☆
Aufwand: ★★☆☆
Haltbarkeit: ★★☆☆
Verfügbarkeit
Zutaten: Supermarkt



Selbst gepökelter Kochschinken kann hervorragend auf die Capricciosa drapiert werden

Oliventapenade mit Anchovis

Passt perfekt
auf Capricciosa
und Marinara

Bei diesem Rezept sorgen Anchovis, eine Chilischote und Pfeffer für eine pikant-würzige Note. Ein paar Löffel auf die Pizza verteilen und schon entfaltet sich ein herrliches Aroma aus Oliven und Kapern. Damit spart man sich auch das lästige Kleinschneiden der Steinfrüchte.

- Oliven entsteinen, die Chilischote von den Kernen befreien und beides zusammen mit Kapern, Anchovis und Olivenöl fein pürieren.
- Anschließend mit dem Saft und Abrieb der Zitrone sowie Pfeffer abschmecken.
- In saubere Gläser füllen und mit etwas zusätzlichem Olivenöl bedecken.
- Im Kühlschrank ist die Tapenade rund 2 Monate haltbar, verliert aber mit der Zeit an Farbe und Geschmack. 🍴

Zutaten*

- ▶ 200 g Oliven (dunkel)
- ▶ 4 Anchovis
- ▶ 2 EL Kapern
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 1 Chilischote
- ▶ 1/2 TL Pfeffer
- ▶ 1/2 Zitrone (Bio)
- ▶ Olivenöl zum Bedecken

*Ergibt 250 ml

Die verschiedenen Aromen der Oliventapenade ergänzen bestens die weiteren Zutaten auf der Capricciosa

Rezept & Bild: Stefanie Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /lebkuchennest

 lebkuchennest.de

Tipp

Zusätzliches Salz ist nicht mehr nötig, da sowohl Kapern als auch Anchovis salzig genug sind.

Schwierigkeitsstufe: ★☆☆☆

Aufwand: ★☆☆☆

Haltbarkeit: ★★☆☆

Verfügbarkeit

Zutaten: Supermarkt

HALTBAR & LECKER

SPEISEKAMMER

Ciao Pasta!
Leckere Nudelgerichte von klassisch bis orientalisch

Botulismus
Schreckgespenst oder echte Gefahr?

Mehr als ein Wachmacher
Kaffee als Rohstoff, Zutat und leckeres Genussmittel

Unterschätzte Hülsenfrüchte
Erbsen & Bohnen richtig fermentieren

Im Test: Pastamaker

AMMER

2 für 1

Zwei Hefte zum Preis von einem
Digital-Ausgaben inklusive

Kräuter & Gewürze

Geschmacks-Explosion

Von heimischen Aromen und fernen Genusswelten

ideen zu den Aftpaketen

Beeren

Ausgabe 03/2022, 5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de

€5,90

Ausgabe 02/2022, 5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de

Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

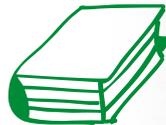
www.speisekammer-magazin.de

040 / 42 91 77-110

Inspiration

Zwischen Margherita und Funghi stellt sich so langsam das italienische Lebensgefühl ein. Das soll auch so bleiben! Für eine weitere Prise mediterranes Flair gibt es hier eine Auswahl an Inspirationen rund um Pizza.

Wer nicht genug von der italienischen Lebensart bekommt, kann sich von den 80 Rezepten aus dem Buch „Pinsa“ inspirieren lassen. Food-Unternehmer Sven Oliver Neitzel und Pinsa-Familienbetreiberin Daniela Taglialegne stellen bekömmliche Varianten des Klassikers in süß und salzig vor. Für die mediterrane Stimmung sorgen zusätzlich authentische Produktporträts und Fotografien aus Pinserien rund um Rom. Neugierig? Dann gibt es vorab bereits die Möglichkeit, ein Rezept aus dem Buch auf der Website des AT Verlags zu entdecken und nachzubacken.



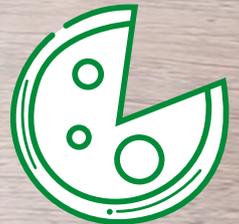
Daniela Taglialegne & Sven Oliver Neitzel
Pinsa
AT Verlag
216 Seiten
ISBN: 978-3-03902-177-2
25,00 Euro

at-verlag.ch



Sven von Teichners Pizza Palace ist überzeugt, dass Pizza Kunst ist. Wer ein wenig auf seinem Account blättert, kann dem sicherlich zustimmen. Neben verschiedenen klassischen sowie ausgefallenen Pizzavariationen beschäftigt sich Sven zudem mit dem perfekten Teig. Dazu nimmt er seine 46.800 Followerinnen und Follower mit und gibt Einblicke in Themen wie Hydratation, perfekt geschliffene Teiglinge sowie Ofenkunde.

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

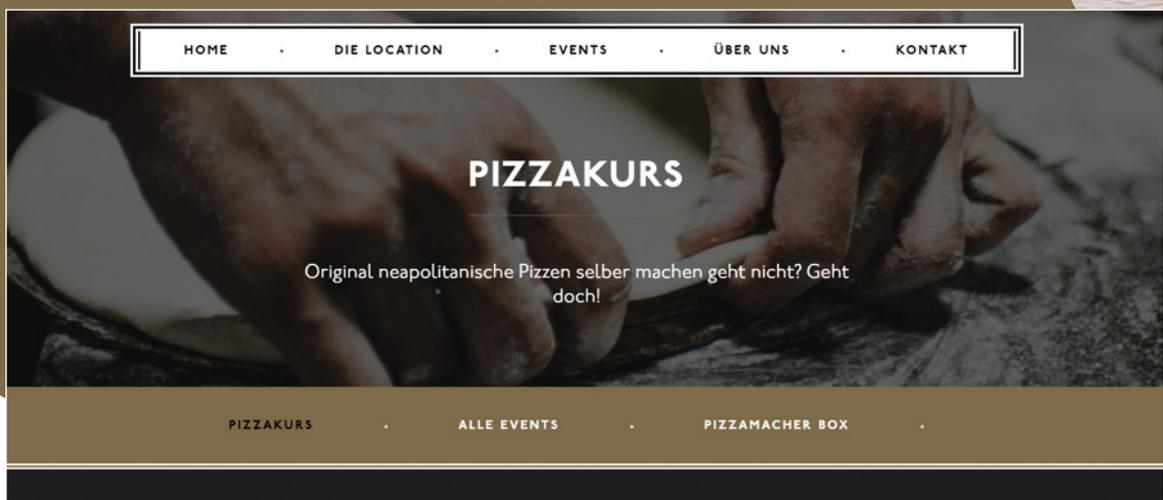


Lust vom Profi persönlich zu lernen?

Wer eine original neapolitanische Pizza backen möchte, braucht ein wenig Hintergrundwissen und natürlich die richtigen Zutaten.

Die Starküche in Hamburg bietet zweimal im Monat einen intensiven Pizzakurs an, der Fachwissen rund um die Teiglinge, das Backen und Essen von Pizza vermitteln möchte. Ein dreistündiger Kurs kostet 79,00 Euro und enthält Verpflegung sowie eine Rezeptmappe.

starkueche.com



f /groups/brotforum



Lust auf Austausch und Inspirationen rund um das Thema Brot? Im **BROTForum**, der Facebook-Gruppe zum Magazin, dreht sich alles um die **BROTWelt**. Dort treffen Hobby-Brotbäckerinnen und -bäcker aufeinander, um gemeinsam zum Lieblingsthema zu diskutieren und eigene Rezept-Kreationen der letzten Ausgaben zu präsentieren. Zwischen Back-Ideen und Brot-Debatten gibt es natürlich auch jede Menge Infos und Aktuelles zum Magazin.



Sonnengereifte Tomaten, cremiger Mozzarella, ein Hauch von frischem Basilikum – es sind die Zutaten, die das südländische Lebensgefühl in die heimische Küche bringen. Die Kochbuchautorin und Journalistin Tanja Dusy lädt in ihrem Buch „Koch dich nach Italien“ zu italienischen Klassikern wie Pizza, Pasta und Risotto sowie luftigen Teigwaren wie Focaccia und Panettone ein. Insgesamt 30 herzhaft und süße Rezepte nehmen auf eine mediterrane Genussreise vom Feinsten mit.

emf-verlag.de



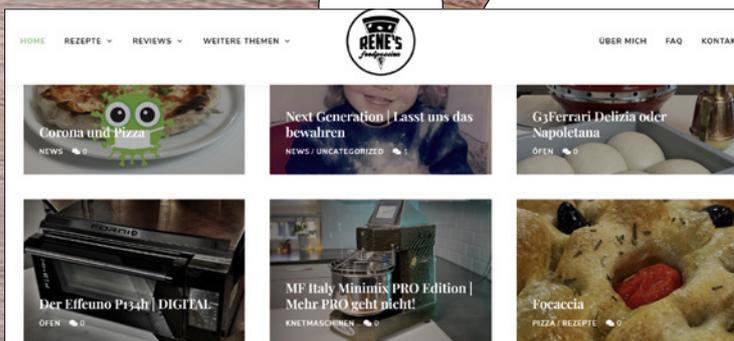
Tanja Dusy
Koch dich nach Italien
30 genussvolle Fernweh-Rezepte: Pizza Margherita, Lasagne, Tiramisu und mehr
EMF Verlag
80 Seiten
ISBN: 978-3-7459-1395-8
Gebunden: 10,00 Euro
E-Book: 8,99 Euro



Hobby-Pizzaiolo, Produkttester und BBQ-Enthusiast – René Müller hat viele Food-Passionen. Doch seine größte Leidenschaft ist wohl Pizza. Angefangen als Co-Administrator des Facebook-Blogs „Pizza für Alle“ teilt er nun alles rund um Margherita und Mehlsorten auf seinem Instagram-Account. Auf seinem Blog „René's Foodpassion“ finden Back-Begeisterte außerdem Empfehlungen für Küchenzubehör, persönliche Herangehensweisen und weitere Rezepte.

@renesfoodpassion

renesfoodpassion.de





Im Mühlenmuseum Moosberg zeigt die Dauerausstellung „Mühlen. Vom technischen Wunder zum Kulturdenkmal“ Mühlen als Arbeitsstätte, Landmarke und Sehnsuchtsort. Besucherinnen und Besucher erfahren, welche Getreidesorten der ehemalige Müller Arnold Fitschen in der Moosburger Mühle zu Mehl mahlte und welche Produkte daraus hergestellt wurden. Historische Werkzeuge wie Hobel, Sägen und Bohrer geben außerdem Einblicke in den Beruf des Mühlenbauers. Zudem erfährt man einiges zu einzelnen Mühlentypen sowie Mythen und Märchen aus dem Volksglauben. Während der Saison von Mai bis Oktober setzen ehrenamtliche Müller das Mühlrad jeden Sonntag sowie an Feiertagen in Gang und erklären Interessierten die alte Technik.

Mühlenmuseum Moosburg

Auf dem Damm 10, 21647 Moosburg
 Eintritt bis Oktober, sonntags
 und an Feiertagen, 11-17 Uhr, 3,- Euro
 Besucherinnen und Besucher unter 18 Jahren
 und Fördervereinsmitglieder frei

 muehlenmuseum-moosburg.de

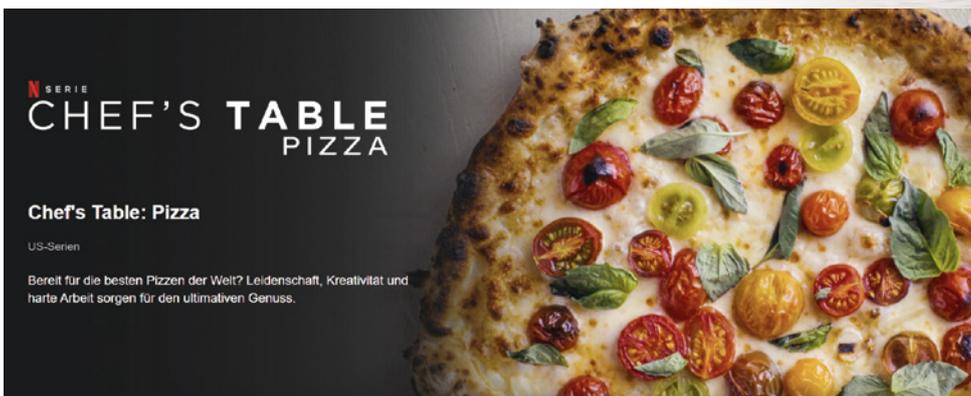
Der Instagram-Account von Marcel, The Pizza Rockstar, verbindet italienisches Lebensgefühl mit umfangreichem Pizza-Wissen. Zwischen Slow-Food-Rezepten, Lebensmittel-Fakten und Küchen-Selfies zeigt er seinen rund 35.500 Followerinnen und Followern, was eine perfekte Pizza ausmacht. Mit einer Prise Humor und einer geballten Ladung Italien für zu Hause kommen auf dem Profil Pizza-Fans definitiv auf ihre Kosten.



 @the.pizza.rockstar
 @the.pizza.rockstar



 netflix.de



Leidenschaftliche Erfolgsgeschichte: Die Emmy-nominierte Dokumentationsreihe „Chef's Table“ vom Streaming-Dienst Netflix geht in die nächste Runde. Sechs Pizzabäckerinnen und -bäcker aus den USA, Italien und Japan stellen sich vor, teilen ihren Werdegang und ihre Philosophie sowie ihre ganz persönlichen Pizza-Kreationen. Fernab vom klassischen Pizzaweg zeigen sie, was der Teigfladen für sie bedeutet und wie sie mit heimischen Zutaten Außergewöhnliches kreieren.



Der eine oder die andere ist vielleicht schon mal über den YouTube-Kanal „Waldis Pizza Kanal“ gestolpert. Sebastian Maletzke heißt Waldi mit vollem Namen und hat eine große Leidenschaft für den runden Teigfladen entwickelt. Angefangen als Pizzaiolo 2013, reiste er bald schon in Italiens Pizzahauptstadt Neapel und widmete sich schließlich seiner Passion in digitaler Form auf Social Media. In seinem Buch erklärt er nun die Grundlagen von Pizza und schreibt über Mehlsorten, Gehzeiten, Zubehör sowie das italienische Lebensgefühl. Abgerundet wird das Werk durch 50 Pizza-Rezepte und Bilder der Foodfotografin Maria Panzer. Das Buch ist ab dem 2. November 2022 im Handel erhältlich und kann ab sofort vorbestellt werden.



emf-verlag.de

Sebastian Maletzke & Jessica Kiessling
Pizza – amore mio: Dein Weg zur perfekten Pizza! Alles über Zutaten, Gehzeit, Equipment und die häufigsten Fehler – easy erklärt von Pizzaiolo Waldi
 EMF Verlag
 160 Seiten
 ISBN: 978-3-7459-1224-1
 Gebunden: 22,00 Euro
 e-Book: 18,99 Euro
 Erhältlich ab 2. November 2022

SPEISEKAMMER ist das Magazin rund um das Haltbarmachen und Veredeln von Lebensmitteln. Zwischen Rezepten zum Einlegen, Einkochen, Fermentieren oder Dörren bietet SPEISEKAMMER auch Grundlagenartikel, Inspirationen zur Aufwertung der eigenen Vorräte und einen modernen Twist zu bewährten Einweckmethoden. Passend zum Thema Pizza gibt die aktuelle Ausgabe Einblicke in die Welt der Kräuter- und Gewürzmischungen.

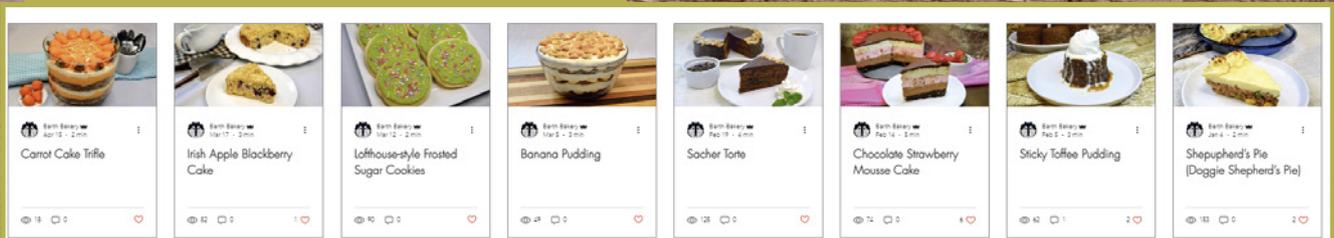
speisekammer-magazin.de



Jen hat zwei Mottos in ihrem Leben: Immer zuerst das Dessert essen und für den Nachtisch joggen gehen – stets an ihrer Seite der Sibirische Husky Sasha. Diese Weisheiten teilt die Bäckerin und Biologin auf ihrem Blog „Barth Bakery“. Hier zeigt sie vielseitige Rezepte. Zwischen Torten und Muffins finden sich auch herzhaftere Kreationen wie ein saftiges Pizza-Peperoni-Brot. Das Backen liegt ihr in den Genen. Jens Ur-Großeltern betrieben in den 1930er-Jahren die Barth Bäckerei in Niederschlesien. Nun möchte sie in ihre Fußstapfen treten und die Familienbackkunst fortsetzen.



barthbakery.com



Next-Level-Pizzabacken für Zuhause

Weil die meisten Backöfen nicht annähernd die Temperaturen erreichen, die es für die perfekte Pizza braucht, haben wir uns auf die Suche nach praktischen Alternativen gemacht. Von holz- oder gasbetriebenen Outdoor-Öfen über mobile Elektrogeräte bietet der Markt dabei heutzutage viele Optionen für den Heimgebrauch, die auch preislich stark variieren. Da ist für jeden Hobby-Pizzaioli etwas dabei.



NAPOLI

Aus Spanien kommt der tragbare Pizzaofen Napoli, der mit Gas betrieben wird und innerhalb von 20 Minuten die maximale Temperatur von 500°C erreichen soll. Der Ofen besteht aus rostfreiem Stahl und ist mit einem Thermostat ausgestattet. Das Fassungsvermögen beträgt fünf Liter. Dem Gerät im funktionalen Edelstahldesign liegen über 50 Rezepte bei, die den Einstieg ins Pizzabackhandwerk erleichtern sollen.

Produktbezeichnung:	Napoli
Hersteller:	MasterPRO
Maße:	69 x 48 x 29 cm
Backfläche:	32,5 x 32,5 cm
Gewicht:	14,3 kg
Betriebsart:	Gas
Brennstoffverbrauch:	-
Leistung:	4.000 W
max. Temperatur:	500°C
UVP:	k.A.
Preis im Handel:	um 279,99 Euro

Produktbezeichnung:	Nero
Hersteller:	Burnhard
Maße:	40,7 x 81,35 x 83,26 cm
Backfläche:	33 x 33 cm
Gewicht:	15 kg
Betriebsart:	Multi-Brennstoff
Brennstoffverbrauch:	k.A.
Leistung:	-
max. Temperatur:	500°C
UVP:	k.A.
Preis im Handel:	um 249,- Euro

NERO

Der Burnhard Nero ist ein Pizzaofen für draußen. Geheizt wird entweder mit Holz, Kohle, Briketts oder Pellets. Der Ofen mit vier klappbaren Edelstahlfüßen erreicht Temperaturen von bis zu 500°C, die sich am integrierten Thermometer ablesen lassen und sich optimal für Pizza eignen. Auf dem Schornstein befindet sich ein Regenschutz und der Pizzaschieber ist mit einem langen Holzgriff ausgestattet.



DELIZIA

Der frische Pizzamaker vom italienischen Hersteller G3Ferrari wartet mit einem feuerfesten Naturstein, stufenlosem Thermostat, einer Rezeptsammlung, Pizzawendern, einer Signallampe und einem Timer auf und bringt es auf 1.200 W. Das Küchengerät ist in verschiedenen Farben von knalligem Rot bis zu grellem Gelb erhältlich und eignet sich ebenso gut für Tiefkühlpizza. Bis zu 400°C werden erreicht und mit einer Backzeit von drei bis fünf Minuten geworben.

Produktbezeichnung:	Delizia
Hersteller:	G3Ferrari
Maße:	33,5 cm Durchmesser
Backfläche:	31 cm Durchmesser
Gewicht:	4,5 kg
Betriebsart:	Strom
Brennstoffverbrauch:	-
Leistung:	1.200 W
max. Temperatur:	400°C
UVP:	k.A.
Preis im Handel:	um 96,90 Euro

Produktbezeichnung:	RCPO-3000-2PS-1
Hersteller:	Royal Catering
Maße:	59 x 56 x 43
Backfläche:	zweimal 40 x 40 cm
Gewicht:	30,37 kg
Betriebsart:	Strom
Brennstoffverbrauch:	-
Leistung:	3.000 W
max. Temperatur:	350°C
UVP:	k.A.
Preis im Handel:	um 339,- Euro

RCPO-3000-2PS-1

Der strombetriebene Pizzaofen von Royal Catering verfügt über zwei Backkammern, deren Hitze (Ober-, Mittel- und Unterhitze) getrennt regulierbar ist. Auf den Steinböden aus Schamotte lassen sich Pizzen bis zu 40 cm Durchmesser backen, wobei eine Maximaltemperatur von 350°C erreicht wird. Eine eingebaute Timerfunktion bis zu 120 Minuten soll die Zubereitung verschiedener Speisen erleichtern. Eignet sich nicht nur für die Gastronomie.





HABO 4/6

Ein Holzbackofen aus dem Vollen geschmitten. Viel Masse (über 500 kg) bedeutet viel Wärmespeicher (über 24 Stunden). Neben Spanferkel, Pulled Pork sowie anderen Back- und Kochaufgaben eignet sich der Backofen von Häussler auch für eine original Holzofenpizza, die in 90 Sekunden fertig gebacken ist. Fünf Pizzen mit je 28 cm Durchmesser haben im Backraum Platz. Er arbeitet nach dem Prinzip des altdeutschen Ofens mit direkter Befuerung.

Produktbezeichnung:	HABO 4/6
Hersteller:	Häussler
Maße:	85 x 117 x 60 cm
Backfläche:	60 x 70 cm
Gewicht:	505 kg
Betriebsart:	Scheitholz
Brennstoffverbrauch:	zirka 12 kg Holz für einen kompletten Aufheizvorgang
Leistung:	-
max. Temperatur:	350°C
UVP:	3.790,- Euro (ohne Beine)
Preis im Handel:	s.o.

Produktbezeichnung:	Merklinger 800
Hersteller:	Merklinger Holzbackofen und Grill
Maße mit Ofenrohr:	230 x 118 x 75 cm
Backfläche:	80 x 50 cm
Gewicht:	245 kg
Betriebsart:	Holz
Brennstoffverbrauch:	2 kg/10 Pizzen
Leistung:	-
max. Temperatur:	500°C
UVP:	4.990,- Euro

MERKLINGER 800

Das meistverkaufte Modell der Holzbacköfen von Merklinger gilt als Alleskönner. Die 80 x 50 cm große Back- und Grillfläche eignet sich für eine Vielzahl von Gerichten, welche auch für vier bis acht Personen gleichzeitig zubereitet werden können. Der Ofen kommt mit einer 30-Jahre-Durchrostungsgarantie und besteht aus 6 mm robustem Stahl. Nach 20 bis 30 Minuten Aufheizzeit lassen sich darin Pizzen mit Holzfeuer garen.



FYRA 12

Ein echter Hingucker: Der Outdoor-Ofen vom schottischen Hersteller Ooni wird mit Holzpellets betrieben und eignet sich für Pizzen mit einem maximalen Durchmesser von 30 cm. Zusätzlich zur großen Backfläche verfügt der Ofen über einen im Vergleich zu Vorgängermodellen vergrößerten Pelletbehälter. Der Hersteller wirbt mit der Mobilität des Modells und einer Backzeit von gerade einmal 60 Sekunden.

Produktbezeichnung:	Fyra 12
Hersteller:	Ooni
Maße:	74 x 39 x 72 cm
Backfläche:	33 x 33 cm
Gewicht:	10 kg
Betriebsart:	Holzpellets
Brennstoffverbrauch:	1,1 kg/10 Pizzen
Leistung:	-
max. Temperatur:	500°C
UVP:	299,- Euro
Preis im Handel:	um 230,- Euro

Produktbezeichnung:	Maestro
Hersteller:	Fontana Forni
Maße:	59 x 56 x 60 cm
Backfläche:	40 x 40 cm oder 60cm x 40cm
Gewicht:	45 kg
Betriebsart:	Gas
Brennstoffverbrauch:	0,5kg/h bis 0,65kg/h
Leistung:	7KWh/9KWh
max. Temperatur:	350°C
UVP:	40 cm solo: 809,- Euro; mit Pizza Desk: 1.790,- Euro; 60 cm solo: 1.090,- Euro; mit Pizza Desk: 1.990,- Euro
Preis im Handel:	s.o.

FONTANA MAESTRO

Der hochwertige Pizzaofen mit Gasbefuerung erreicht dank Isolation und Vollschatotteboden Temperaturen von bis zu 350°C. Mit dem Edelstahlgerät lässt sich eine Pizza in 90 Sekunden fertig backen. Der Maestro, der sich nach Herstellerangaben auch für viele weitere Gerichte eignet, ist solo oder mit mobilem Pizza Desk auf Rollen verfügbar. Es gibt ihn in 40 oder 60 cm Breite.



XQ3000

Aus dem Baunatal wird im Online-Shop das Outdoorgerät XQ3000 von NEUSTEIN im kantigen Heizofendesign inklusive Pizzastein, -schieber und Abdeckung vertrieben. Das mobile Gerät heizt mit Kohle, Holz, Briketts oder Pellets und erreicht eine Spitztemperatur von bis zu 500°C. Der Pizzastein lässt sich herausnehmen und besteht aus Cordierit. Im Schornstein des Ofens ist ein Thermometer integriert.

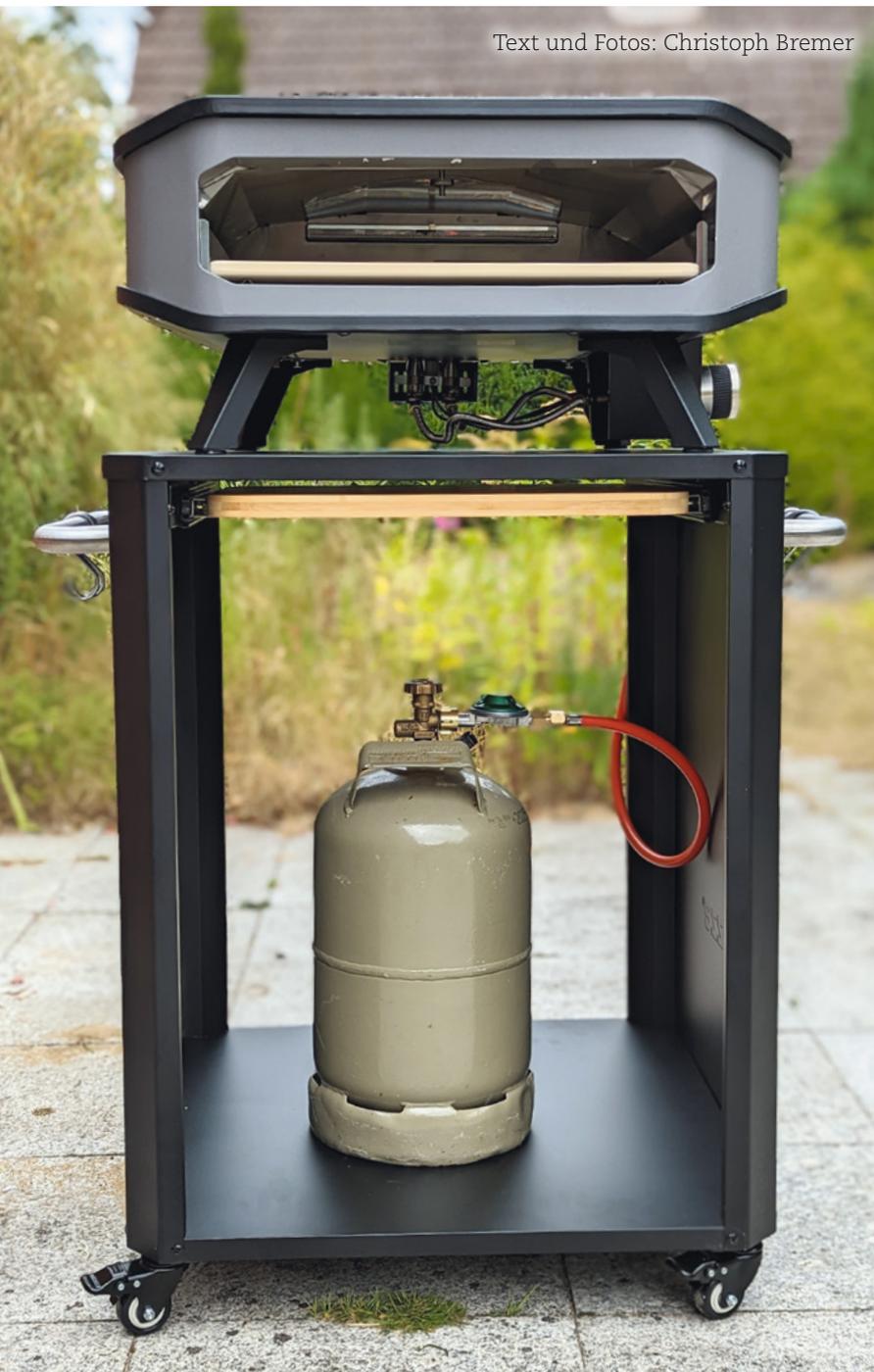
Produktbezeichnung:	XQ3000
Hersteller:	NEUSTEIN
Maße:	41 x 81 x 83 cm
Backfläche:	36 x 33 cm
Gewicht:	15 kg
Betriebsart:	Multi-Brennstoff
Brennstoffverbrauch:	k.A.
Leistung:	-
max. Temperatur:	500°C
UVP:	k.A.
Preis im Handel:	um 232,- Euro

Auf der Suche nach Perfektion

Macht ein Pizzaofen wirklich den Unterschied?

Die perfekte Pizza soll es sein. Ein fluffiger Rand, leichte Röstaromen, ein saftiger Boden. Prädikat: Wie beim Italiener. Mit dem Haushaltsofen kommt aber trotz aller Bemühungen und trotz bester Zutaten ein Ergebnis zustande, das maximal das Siegel „fast wie beim Italiener“ verdient. Was läuft da falsch? Ganz einfach, es fehlt Hitze. Ein gewöhnlicher Backofen schafft meist nur 250°C. Dabei dürfen es für Pizza gerne 100° oder sogar 200°C mehr sein. Auf solche Temperaturen kommt man mit einem Pizza-Gasofen wie dem Cozze 17, um den es hier im Folgenden geht.

Text und Fotos: Christoph Bremer



Ein Pizzaofen ist das letzte Puzzleteil für eine perfekte Pizza. Dabei ist die Auswahl des richtigen Ofens gar nicht so leicht. Denn natürlich gibt es zahlreiche Modelle (siehe Übersicht auf den folgenden Seiten). Vor dem Kauf gilt es dabei eine Grundsatzentscheidung zu treffen: Welche Betriebsart soll es sein? Elektro, Gas oder Holz? Holzöfen gibt es von günstig bis teuer, brauchen aber natürlich ein entsprechendes Umfeld. Einige Elektro-Varianten sind zwar auch bereits günstig, aber richtig gut sind sie erst in höheren Preissegmenten. Gas ist da ein guter Kompromiss, zumal die Handhabung einfach ist und die kleineren Geräte auch auf einen Balkon passen.

Kurzporträt Cozze 17

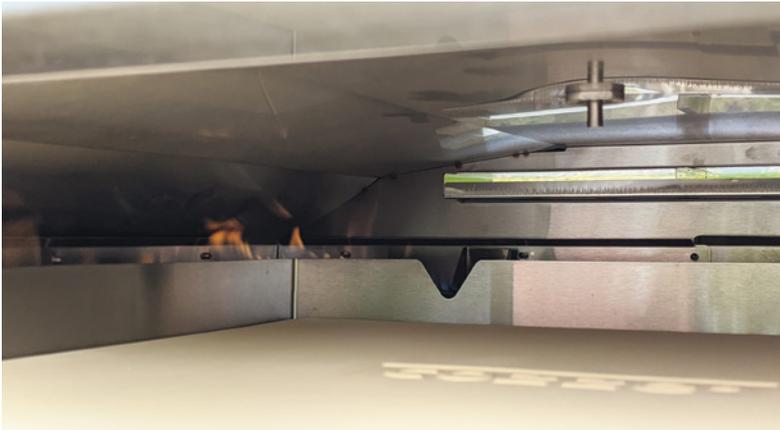
Der Cozze 17 ist ein gutes Einsteigergerät. Auf seinem Cordierit-Stein bietet er reichlich Platz für Pizzen bis 42 Zentimeter. Die Öffnungshöhe von 10 Zentimetern macht es zudem einfach, Pizzen einzuschieben und zu drehen. Mit einem Straßenpreis um 300,- Euro ist er für einen Gasherd dieser Größe relativ günstig. Ein vergleichbares Gerät vom schottischen Marktführer Ooni beispielsweise ist gut 200,- Euro teurer. Selbst wenn man einberechnet, dass beim Ooni der Gasanschluss (Druckminderer) bereits dabei ist und beim Cozze hinzugekauft werden muss, bleiben noch etwa 180,- Euro Ersparnis.

Einsatzbereich

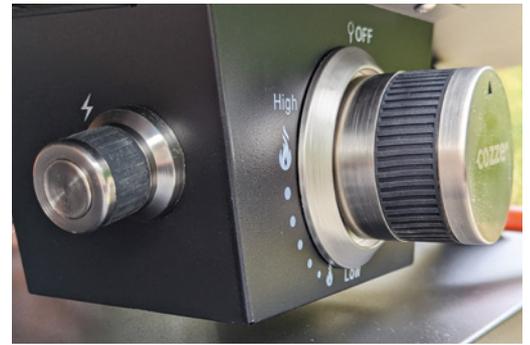
In erster Linie ist er natürlich für das Backen von perfekter Pizza gemacht. Aber der Cozze kann noch mehr. Naheliegender kann man in dem Ofen Pizza-Verwandte wie Pinsa, Flammkuchen oder Pide backen. Mit Hilfe



Dank seiner großen Öffnung geht das Einschieben und Drehen der Pizza sehr leicht von der Hand. Auch Calzone passt hindurch



Der Backstein aus Cordierit wird von drei Seiten beheizt



Gestartet wird das Gerät mittels Elektrozünder und großem Drehregler. Das klappte im Test ganz hervorragend, ohne jegliche Aussetzer immer direkt bei der ersten Zündung



Abdeckhauben für den Ofen oder auch für Ofen und Schrank als Zubehör erhältlich

einer gusseisernen Pfanne kann man auch herrliche Fleisch- oder Fischgerichte zubereiten. Der dänische Hersteller Millarco bietet hier entsprechendes Zubehör an.

Funktionsweise

Gasherd aufdrehen, Elektrozünder drücken und los geht's. Der Ofen benötigt etwa 30 Minuten, um auf Temperatur zu kommen. An der Oberseite des Cozze 17 befindet sich ein Thermometer. Allerdings misst dieses nicht die Temperatur auf dem Stein, die aber entscheidend ist. Während das Deckelthermometer im Test bereits über 360°C anzeigte, hatte der Stein erst eine Temperatur von knapp 275°C. Für die perfekte Pizza lohnt es sich also, dem Ofen noch ein paar Minuten mehr zu geben. Ist die Pizza im Ofen, stellt man die Temperatur auf Minimum. So verhindert man ein zu schnelles Garen beziehungsweise Verbrennen der Beläge. Außerdem muss die Pizza immer mal wieder gedreht werden. Hierfür empfiehlt es sich unbedingt, einen Pizzawender anzuschaffen. Diese gibt es in guter Qualität bereits für unter 20,- Euro. Natürlich geht es auch erstmal mit dem Pizzaschieber, mit dem man die Pizza in den Ofen bringt und der auf jeden Fall ein unverzichtbares Zubehör ist. Nach 3 bis 4 Minuten ist die Pizza bereits fertig.

Das verspricht der Hersteller

„Gemütlich auf der Terrasse sitzen, nach einem schönen sonnigen und warmen Sommertag, gehört zum Besten, was man sich vorstellen kann, dazu ein guter Tropfen und Entspannung. Doch braucht man auch etwas Schönes zu essen und was gibt es Besseres als eine sage und schreibe in nur zwei Minuten fertig gebackene Pizza – aus einem Cozze-Pizzaofen. Pizza bedeutet Gemütlichkeit, doch auch gutes Essen! Der Pizzaofen ist 20 Minuten nach dem Anzünden einsatzbereit – und schon können Sie blitzschnell leckere Pizzen für Familie und Freunde backen. Selbst viele Pizza-hungrige Mäuler sind für den Cozze 17 kein Problem, für jede Pizza braucht er nur wenige Minuten.“

Anzeige

Anzeige



www.emaille24.de

Der Online Shop für Emaille Produkte



GESUNDES KOCHEN
GLAS AUF STAHL





Nach 20 Minuten Aufheizphase zeigt das Thermometer im Deckel bereits über 360°C ...



... am Stein misst das Infrarotthermometer aber erst 275°C ...



... nach weiteren 10 Minuten sind dann über 370°C erreicht. Der Ofen ist nun bereit für die erste Pizza

HINWEIS
Der Cozze 17 wurde uns samt Zubehör kostenfrei zur Verfügung gestellt. Das hat jedoch keinen Einfluss auf unsere Beurteilung.

Alltagscheck

Wer sowieso gerne grillt und bereits einen Gasgrill besitzt, für den ist der Cozze 17 die optimale Ergänzung. Nicht nur für Pizzen, auch für Fisch, Fleisch, Knobibrote oder Ähnliches. Die Pizzen werden genial. Der Rand schön fluffig, der Boden noch saftig, die Beläge optimal gegart, der Käse zerlaufen, aber noch nicht braun. So wie es sein soll. Die Größe des Geräts hat seine Vorteile, da auch große Pizzen hineinpassen und sich gut drehen beziehungsweise hin- und herschieben lassen. Die große Öffnung bietet zudem Platz für das Einschieben von Calzone. Für die Balkone der meisten Stadtwohnungen dürfte der gut 60 Zentimeter breite und ebenso tiefe sowie 17 Kilogramm schwere Ofen etwas zu groß sein. Als Alternative gibt es mit dem Cozze 13 eine deutlich kleinere Alternative, die bereits für unter 200,- Euro erhältlich ist.

Das gefällt nicht so

Die 30-minütige Aufheizphase ist doch recht lang. Im Test fiel außerdem auf, dass der

Ofen besser windgeschützt stehen sollte. Zumindest darf die Öffnung nicht im Wind stehen, da das die Aufheizphase noch einmal verlängert und damit den Gasverbrauch erhöht. Hier hätten wir uns einen Hitzeschild, quasi eine Tür, für die Öffnung gewünscht. Dieses bietet der Hersteller inzwischen für 39,- Euro an, es war zum Testzeitpunkt aber nicht erhältlich.

Das gefällt besonders

Das Preis-Leistungsverhältnis ist nahezu unschlagbar. Es mag Öfen geben, die schneller aufheizen und insgesamt auch noch mehr Hitze entwickeln, doch bessere Pizzen bekommt man dadurch auch nicht. Die große Backfläche von gut 42 Zentimetern und die hohe Öffnung machen es auch Einsteigern leicht, die Pizzen zu drehen. Nachdem man sich etwas mit den Eigenschaften des Cozze 17 vertraut gemacht, wenn man ein Timing für das Ausformen, das Belegen und das Backen der Pizza entwickelt hat, dann macht eine Pizza-Party mit dem Cozze 17 richtig Spaß. 🍕



Der Hersteller Millarco bietet allerlei nützliches und hochwertiges Zubehör an. Der separat erhältliche Unterschrank verfügt über ein ausziehbares Brett, es gibt Pizzaschieber, Schneider und große Holz- und Plastikschneidbretter in verschiedenen Farben

Preis-Leistung:	★★★★
Empfehlungsfaktor:	★★★★
Maße:	60,5 x 60,5 x 30,5 cm
Backfläche:	42,5 x 42,5 cm
Gewicht:	17 kg
Betriebsart:	Gas
Leistung:	8 kW
Unverbindliche Preisempfehlung:	409,- Euro
Preis im Handel:	um 319,- Euro

Pizza-Mehle der Drax Mühle

Für den Test des Cozze 17 kamen unter anderem Mehle der Drax Mühle zum Einsatz. Im Sortiment der bayerischen Mühle befindet sich neben einer klassischen, protein- und kleberstarken Weizensorte (Farina Alpina Typo 00) auch ein Dinkelmehl. Das Bio-Dinkel-Pizzamehl „Speciale“ Typo 00 eignet sich ganz hervorragend für Pizzen. Obwohl die meisten Teige aus Dinkelmehl ein schlechteres Klebergerüst aufbauen als ihre Weizen-Pendants, gelingt das mit dem Mehl der Drax-Mühle ganz hervorragend. Beide Mehle kamen im exakt gleichen Rezept zum Einsatz. Ein paar Unterschiede bei der Zubereitung gibt es dennoch zu beachten.

● Mehl und Wasser (ein bisschen davon zurückhalten) vermischen und kurz quellen lassen. In dem restlichen Wasser die Hefe auflösen und zum Teig hinzugeben. Den Teig langsam (langsamste Stufe der Küchenmaschine) verrühren. Salz hinzugeben und weitere 2-3 Minuten (Dinkel) oder 5-10 Minuten (Weizen) kneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich dünn ausziehen lässt (sogeannter Fenstertest) und dabei nicht reißt.

● Den Teig in einer abgedeckten Schüssel 60 Minuten ruhen lassen. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in drei gleich große Portionen à zirka 275 g teilen. Die Teiglinge zu einem Ballen formen (rundwirken) und abgedeckt im Kühlschrank 18-24 Stunden ruhen lassen. Die Teiglinge müssen genügend Platz haben, am besten also eine Teigwanne oder einzelne Schüsseln verwenden.

● Die Pizzaballen 3-5 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Die Dinkelteiglinge können 30-60 Minuten vor dem Ausformen noch einmal leicht geknetet und anschließend rundgewirkt werden. So haben sie etwas mehr Spannung und sind leichter zu verarbeiten.

● Auf reichlich Semola (Hartweizenmehl) auf der Arbeitsplatte per Hand zu einer runden Pizza formen. Dazu von der Mitte aus den Teig eindrücken, den Rand dabei nicht berühren und später mit den Handflächen nach außen ziehen. Auch hier den Rand nicht berühren, damit er später schon dick und fluffig wird. ■



Farina Alpina Typo 00 oder Dinkel-Pizzamehl „Speciale“ Typo 00 von der Drax-Mühle

Rezept für 3 große Pizzen

- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Mehl Farina Alpina Typo 00 oder Dinkel-Pizzamehl „Speciale“ Typo 00
- ▶ 1 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz



Die aus dem Drax-Mehl hergestellten Teige lassen sich wunderbar verarbeiten





Neuheiten

Für die perfekte Pizza braucht man nicht nur die richtigen Zutaten und ein wenig Geschick, sondern auch den ein oder anderen Küchenhelfer. Diese Neuheiten können eine schöne Ergänzung beim Pizzabacken sein und die Zubereitung etwas leichter gestalten.



 winade.de

Passend zum Pizzagenuss bietet Winade mit biologischen Erfrischungsgetränken eine alkoholfreie Alternative zu Weiß- sowie Roséwein. Beide Sorten enthalten keinen künstlichen Zucker und sind daher laut Hersteller besonders kalorien- sowie zuckerarm. Winade Weiß setzt auf Lemongrass, Citrus und Ingwer-Aroma. Winade Rosé hat Waldfrüchte- und typische Rosé-Noten. Die beiden **Getränkessorten** sind zudem vegan. Erhältlich sind die Getränke in 6er-, 12er- und 24er-Paketen ab 19,50 Euro.

Nach dem Pizzaessen ist vor dem Geschirrspülen: Die **Pop-Up-Schwämme** von Kiss My Kitchen sind flach und nehmen erst bei der Berührung mit Wasser ihre wahre Form an. Wie rund oder eckig die Schwämme schlussendlich werden, ist bis zum Tauchgang ins Nasse ein Geheimnis. Die Produkte bestehen nach Herstellerangaben zu 100 Prozent aus nachhaltiger Cellulose und sind in verschiedenen Designs erhältlich. Auf den eckigen Modellen sind die Motive Herz und Kussmund abgebildet, die rundlichen sind mit Zebra- und hawaiischen Kunst-Prints versehen. Die Pop-Up-Schwämme kosten 8,90 Euro pro Stück.



 shop.kissmykitchen.de



Aus der Produktlinie Flexispace bietet der Hersteller Tescoma eine neue **Hängehalterung für Schneidebretter** an. Die aus Kunststoff-bestehende Halterung hat eine Länge von 18 Zentimeter, eine Breite von 11,5 Zentimeter und eine Höhe von 37 Zentimeter. Je nach Stauraum lässt sich die Halterung laut Hersteller in der Innen- oder Außenseite von Küchenschränken befestigen. Dabei kommt sie auf ein Gewicht von 380 Gramm. Der Preis liegt bei 23,90 Euro.

 tescomaonlineshop.de



backdorf.de

Häussler stellt ein umfangreiches **Pizza-Set** für das heimische Backen vor, mit dem das Herstellen von original Holzofenpizza besser gelingen soll. Das Set besteht aus 2,5 Kilogramm Pizzamehl, 100 Gramm Pizzagewürz, einem Pizzaschneider mit einem Durchmesser von 9 Zentimeter sowie runden Backpapierzuschnitten. Die einzelnen Komponenten lassen sich auch für andere Backreaktionen einsetzen. So eignet sich das Mehl ebenso für Fladenbrote und sorgt laut Hersteller für einen krossen, luftigen Teig. Für Kuchen, Dinneten und Co. können die Backpapierzuschnitte in Springformen sowie verschiedenen Backöfen verwendet werden. Sie haben eine Hitzebeständigkeit von bis zu 300°C. Das Set ist für 52,40 Euro erhältlich.

Die Altholzmanufaktur Old Oak stellt im Avocado-store ein **Ahorn-Schneidebrett** mit integrierter Auffangwanne aus Edelstahl vor. Durch die Schale können geschnittenes Gemüse und anderes einfach in die Pfanne, die Schüssel oder in den Topf gegeben sowie Abfallreste direkt aufgefangen werden. Ein Vorteil des Materials: Ahorn sei sehr langlebig und messerschonend, so der Hersteller, dadurch bleibe das Schneidebrett lange erhalten. Es ist 40 Zentimeter lang, 28 Zentimeter breit und hat eine Höhe von 4,2 Zentimeter. Im Avocadostore ist das Schneidebrett für 99,00 Euro erhältlich.

avocadostore.de



roesle.com



Die **Dreikantreibe** von Rösle kombiniert eine Feinreibe für beispielsweise Parmesan oder Schokolade, eine Grobreibe für zum Beispiel Kartoffeln, Äpfel oder Karotten sowie einen scharfen Hobel mit austauschbarer Klinge für Gemüse wie Zucchini oder Gurken. Laut Hersteller braucht es beim

Verarbeiten der Zutaten wenig Kraftaufwand. Zudem ist die Reibe mit Silikonfüßen ausgestattet, die ein rutschfreies und sicheres Arbeiten in allen Positionen gewährleisten soll. Zur Reinigung lassen sich die Seitenwände herausnehmen. Erhältlich ist die Reibe für 69,95 Euro.

Für alle, die gerne Nudelvariationen, Brote, Pizza oder andere Backwaren selber machen, gibt es von Gefu die zwei **Teigspachtel** Dutto im Set. Der eckige Teigschneider aus Edelstahl ist für eine gleichmäßige Portionierung der Masse gedacht. Die aufgebraachte Messskala (cm / inch) inklusive Umrechnungstabelle (cup, tbsp, tsp, fl.oz, ml) auf dem Schneider hilft beim präzisen Abmessen. Der abgerundete Kunststoffschaber soll laut Hersteller das Vermengen und Umfüllen des Teiges erleichtern und so das saubere Auskratzen der Schüssel garantieren. Das zweiteilige Set ist für 11,95 Euro erhältlich.



gefu.com



masoncash.co.uk

Dunkles Grün und zartes Grau sind die neuen Farben der **Mason Cash Rührschüsseln**. Beide Farbvarianten können jeweils in einer 2-Liter- und 4-Liter-Ausführung erworben werden, die für jeden Bedarf verwendet werden können. Laut Hersteller lassen sich die Rührschüsseln leicht kippen und sicher im Arm halten. Durch die breite und flache Form werde zudem ein komfortables Rühren und Kneten ermöglicht. Alle Schüsseln sind laut Hersteller aus hochwertigem Steingut gefertigt und nach historischem Vorbild designt. Die 2-Liter-Variante mit den Maßen 11 mal 24 Zentimeter kostet 29,95 Euro. Die 4-Liter-Variante mit den Maßen 14 mal 29 Zentimeter ist für 39,95 Euro erhältlich.



Brot Laden



Der Gär-Automat

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



platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

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

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. 🍳

Dauerback- und Grillmatte

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

19,95 EURO

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



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren von Lebensmitteln

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



159,99 EURO



39,99 EURO

„Vakuumier-Boxen VacBoxx EcoSet“

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



17,99 EURO

Gitternetzlappen „Teiger“

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

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





Teig-Zutaten*

- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 1 g Frischhefe
- ▶ 5 g Zucker

Spätere Zugabe

- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 10 g Salz

Topping

- ▶ 200 g Wasser (kochend)
- ▶ 2 Gemüsezwiebeln (geschält, in dünne Scheiben geschnitten)
- ▶ 3 Zwiebeln (rot, geschält, in dünne Scheiben geschnitten)
- ▶ 200 g Schmand
- ▶ Olivenöl
- ▶ Salz & Pfeffer zum Abschmecken

Füllung

- ▶ 250 g Mozzarella (in Scheiben)
- ▶ 250 g Pizzakäse (geraspelt)
- ▶ Olivenöl
- ▶ Salz, Pfeffer

*Ergibt 2 Stück

Fugazzeta

Wenn Argentinien auf Schwaben trifft, wird aus einer typisch südamerikanischen Pizza ein Rezept mit Schmand. Der Clou des Gebäcks: Statt des einzelnen Bodens hat sie zwei und eine gehörige Portion Käse dazwischen. Als Belag gibt man gedünstete Zwiebeln dazu. So ist die Fugazzeta eine echte Sattmacherin.

🟢 Alle Zutaten – außer Öl und Salz – auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen. Salz und Olivenöl dazugeben und den Teig weitere 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

🟢 Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dann abgedeckt weitere 18-20 Stunden in den Kühlschrank stellen.

🟢 Den Teig am Backtag aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten akklimatisieren lassen.



Die untere Teigplatte wird mit Käse belegt



Auf die obere Teigplatte kommen Zwiebeln und Schmand

🟢 Für das Topping alle Zwiebeln mit kochendem Wasser übergießen und nach 2 Minuten das Wasser abgießen.

🟢 In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann abdecken und abkühlen lassen.

🟢 Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🟢 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte geben und in 4 etwa gleich große Portionen à zirka 200 g teilen.

🟢 Jeden Teigling rundwirken und dann per Hand zu einer runden Pizza-platte (zirka 26 cm Durchmesser) ausformen.

🟢 Zwei der Teigplatten jeweils auf einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) platzieren. Beide mit Olivenöl bestreichen und zu gleichen Teilen mit Mozzarella sowie Pizzakäse belegen.

🟢 Die beiden weiteren Teigplatten jeweils über die Füllung legen, die Ränder mit einer Gabel festdrücken und so verschließen.

🟢 Die Pizzen zu gleichen Teilen mit den Zwiebelringen belegen, darüber löffelweise Schmand portionieren.

🟢 Die Pizzen in den Ofen geben und 15-18 Minuten backen. 🟩



Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	23-25 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	15-18 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C

Rezept & Bilder: Bärbel Adelhelm



Tip

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

EMPANADA FUGAZZETA

Als alternative Variante kann der Teig auch zu gefüllten Pizzen verarbeitet werden. Hierfür den Teig wie bei der Fugazzeta zubereiten, die 200-Gramm-Teiglinge allerdings einzeln belegen, wahlweise zum Beispiel mit Zwiebelringen, Blattspinat, Mozzarella, Schmand sowie einem Hauch Muskat, dann zusammenklappen und mit Olivenöl bepinseln.



Rezept & Bild:
Bärbel Adelhelm

Pizzabrot mit Zucchini-Ricotta-Füllung

Pesto

- ▶ 45 g Olivenöl
- ▶ 30 g Basilikum (frisch)
- ▶ 30 g Rucola (frisch)
- ▶ 25 g Pinienkerne (geröstet)
- ▶ 3-5 g Knoblauch (zerquetscht)

Spätere Zugabe

- ▶ 30 g Parmesan (gerieben)
- ▶ Salz & Pfeffer zum Abschmecken

Die Zutaten zu einer Masse grob pürieren. Den Parmesan unterheben, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pesto abgedeckt 10-12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zutaten*

- ▶ 400 g Pizzateig (nach Grundrezept)
- ▶ 40 g Schalotten (klein gewürfelt)
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 3-5 g Knoblauch (klein gewürfelt)
- ▶ 250 g Zucchini (klein gewürfelt)
- ▶ 200 g Ricotta
- ▶ 50 g Saure Sahne
- ▶ 160 g Pesto
- ▶ Salz & Pfeffer zum Abschmecken
- ▶ 25 g Pinienkerne (geröstet)

Topping

- ▶ 1 Eigelb (Größe M)

*Ergibt 8 Stück

Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	3 Stunden plus Herstellung des Pizzateigs plus Pesto
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	40-50 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C

Pizzateig ist vielseitig. In diesem Fall erinnert das Ergebnis optisch an eine Calzone, die nach Belieben gefüllt werden kann. Statt Tomatensoße gibt es ein grünes Pesto als Grundlage. Es harmoniert bestens mit der schmackhaften Zucchini-Ricotta-Masse, angereichert mit gerösteten Pinienkernen, Sahne und Knoblauch.

- Schalotten und Knoblauch in Öl andünsten.
- Zucchiniwürfel hinzugeben und anbraten. Die Masse von der Herdplatte nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
- Ricotta und saure Sahne unter die Masse mischen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck (zirka 30 x 40 cm) ausrollen.
- Den Teig mit Pesto bestreichen, dabei 1,5 cm Teigrand frei lassen.
- Die Zucchini-Ricotta-Masse auf dem Pesto verteilen und mit gerösteten Pinienkernen garnieren.
- Den Teig von der langen Seite aus vorsichtig einrollen.
- Die Rolle in acht gleich große Teile schneiden und diese etwas auseinander setzen.
- Den Teig mit dem Eigelb bestreichen und das Blech in den Ofen geben. 40-50 Minuten im Ofen goldbraun backen. ■



Focaccia Genovese

Das italienische Fladenbrot ist eine beliebte Schwester der Pizza. Traditionell wird es vor dem Backen mit Olivenöl und Kräutern garniert sowie gesalzen. Als Beilage zu Hauptgerichten ist Focaccia ein willkommener Gast. Je nach Belag avanciert sie allerdings auch selbst zur Protagonistin auf der Tafel.

Die Teig-Zutaten gründlich vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Den Teig in eine geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden gehen lassen.

Die Oberfläche des Teiges noch in der Wanne mit Hartweizengrieß bestreuen und den sehr weichen Teig vorsichtig in eine geölte Tarte-Form (Durchmesser zirka 28 cm) kippen, sodass die noch unbestreute Seite oben liegt. Den Teig mit Hartweizengrieß bestreuen und in die Form drücken, dabei nur sehr leicht entgasen.

Für das Topping Wasser, Olivenöl und Salz vermischen und die Oberfläche des Teiglings mit der Masse bepinseln. Mit den Fingern Mulden in den Teig stippen.

Die Tomaten und den Rosmarin auf dem Teig verteilen und festdrücken. Den Teigling bei Raumtemperatur 30-60 Minuten zur Stückgare stellen.

Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teigling in der Tarte-Form in den Ofen geben und 15-20 Minuten backen. 

Teig-Zutaten

- ▶ 345 g Wasser (kalt)
- ▶ 325 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 80 g Manitobamehl (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 60 g Hartweizengrieß
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Topping

- ▶ 40 g Wasser (kalt)
- ▶ 25 g Olivenöl
- ▶ 2 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 30 g Hartweizengrieß (alternativ Maisgrieß)
- ▶ 180 g Tomaten (getrocknet, in Öl eingelegt, abgetropft)
- ▶ 10-20 g Rosmarin (frisch, zerkleinert)

Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	9-12 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	15-20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C

Rezept & Bild: Denise Pissulla-Wälti

Tipp

50 Prozent der Mehlmenge lassen sich auch durch Hartweizengrieß ersetzen. Wer statt Hefe Sauerteig verwenden möchte, ersetzt sie durch 90 g frischen Weizensauerteig. Dafür sowohl die Wassermenge als auch die Menge des Weizenmehls um jeweils 45 g reduzieren.

Pide mit mediterraner Füllung

Die schmackhaften Teigschiffchen sind eine perfekte und abwechslungsreiche Beilage zum Grillen. Bereits der Teig ist mit etwas gemahlenem Rosmarin mediterran angehaucht. Die Füllung darf über Nacht durchziehen. So lassen sich die Mahlzeiten am Backtag in nur zwei Stunden fertigstellen.

Teig-Zutaten*

- ▶ 310 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 40 g Olivenöl
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe
- ▶ 1 g Rosmarin (gemahlen)

Füllung

- ▶ 140 g Zucchini (gewürfelt)
- ▶ 120 g Aubergine (gewürfelt)
- ▶ 100 g Paprika (rot, gewürfelt)
- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ 0,5 g Oregano (getrocknet, gerebelt)

Spätere Zugabe

- ▶ 150 g Feta (alternativ Mozzarella)
- ▶ Salz & Pfeffer

Topping

- ▶ Olivenöl

*Ergibt 8 Stück

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com

Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	16-18 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	220°C sofort



Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

● Alle Zutaten gründlich mischen, sodass keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden gehen lassen, dabei nach 30 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

● Für die Füllung Zucchini, Aubergine und Paprika in eine Schüssel geben, Oregano und Olivenöl hinzufügen und alles vermengen. Die Masse abgedeckt 12-14 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

● Am Backtag den Teig in 8 gleich große Portionen à zirka 105 g teilen und diese jeweils rundschleifen. Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten entspannen lassen.

● Unterdessen das Gemüse in ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen.

● Den Feta zerbröseln und gegebenenfalls mit Salz sowie Pfeffer würzen.

● Die Teiglinge jeweils oval auf eine Größe von etwa 20 x 12 cm ausrollen, dann das Gemüse darauf verteilen. Dabei einen Rand von etwa 2 cm freilassen.

● Die Ränder eines jeden Teiglings nach innen schlagen und wie ein Schiffchen formen (Bild 1-3). Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur auf einem mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegten Blech 45 Minuten gehen lassen.

● Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Die Ränder der Teigschiffchen mit Olivenöl einpinseln und die Teiglinge in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren und 25 Minuten backen. 🍴





Pizzaschiffchen

Die fluffigen Gebäcke aus Pizzateig sind wahre Multitalente. In kleine Häppchen geschnitten, eignen sie sich wunderbar als Vorspeise oder Snack. Im Ganzen ergeben sie eine richtige Mahlzeit. Sie schmecken mit Tomatensoße und Mozzarella ebenso lecker wie mit Pesto, Gemüse und Käse oder auch in einer Variante mit Schmand und Speck. Damit sind die Schiffchen perfekt geeignet, um restliche Vorräte aus der Küche sinnvoll zu verwerten. Dank der relativ kurzen Gare können sie noch am gleichen Tag gebacken werden.

Die Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe weitere 8 Minuten kneten. Den Teig in einer geölkten Schüssel abgedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen, dabei jeweils nach 60 und 120 Minuten einmal dehnen und falten.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 etwa gleich große Portionen à 260 g teilen.

Jeden Teigling zu einem flachen Rechteck ausziehen (zirka 12 x 21 cm) und von der kurzen Seite zu einem Zylinder aufrollen. Die Teiglinge 15 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen.

Jeden Zylinder länglich wie ein spitzes Baguette ausrollen und mit Schluss nach unten in ein bemehltes Backleinen (alternativ Geschirrhandtuch) geben, 45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) setzen. Bei jedem Teigling mittig über drei Viertel der Länge eine Vertiefung für die Füllung eindrücken, sodass die Form an ein Schiffchen erinnert (siehe Bild).

Die Vertiefung der Teiglinge nach Belieben belegen, anschließend unter Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren und 15-20 Minuten backen. ■



Teig-Zutaten*

- ▶ 380 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 600 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 60 g Anstellgut
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

*Ergibt 4 Stück

Tipp

Die Pizzaschiffchen können auch ohne Anstellgut gebacken werden. In diesem Fall wird es durch 30 g Wasser und 30 g Weizenmehl ersetzt. Wer die Gebäcke optisch noch etwas verschönern möchte, kann sie durch Einschnitten der Ränder vor dem Backen verzieren.

Rezept & Bilder:
Maïke von Richthofen

@justbread.de

/justbread.de

justbread.de

SERVIERVORSCHLAG

Je nach Geschmack empfiehlt sich ein Belag zum Beispiel mit Pesto, Tomatensauce oder Schmand als Grundlage, darauf gewürfeltes Gemüse, Salami, Speck, Mozzarella und/oder Parmesan.

Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	5,5 Stunden
Zeit am Backtag:	5,5 Stunden
Backzeit:	15-20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort



Hartweizen-Pinsa

Teig-Zutaten*

- ▶ 380 g Wasser (kalt)
- ▶ 460 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 25 g Kichererbsenmehl (Alternativ: Soja- oder Erbsenmehl)
- ▶ 15 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 25 g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 1 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Zucker

Topping

- ▶ 300 g Tomatensugo (Grundrezept auf Seite 31)

*Ergibt 6 Stück

Rezept & Bilder: Christoph Heger

 @christoph.heger

 /einfach.brot.machen

 christophheger.de

Getreide: Hartweizen, Reis
Triebmittel: Hefe, Lievito Madre
Zeit gesamt: 81 Stunden
Zeit am Backtag: 6 Stunden
Backzeit: 8 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 250°C

Die klassische Pizza wird meist aus nur einer Mehlsorte hergestellt. Bei der Pinsa vereinen sich drei verschiedene Mehle sowie Sauerteig zu einem krossen Gebäck, in diesem Fall eine milde Lievito Madre. Die lange Reifezeit von 72 Stunden macht es besonders bekömmlich. Der knusprige Snack lässt sich nach dem Backen frisch belegen und genießen.

🕒 Alle Zutaten – außer Öl, Salz und Zucker – 2 Minuten auf langsamer Stufe mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend weitere 7 Minuten auf langsamer Stufe kneten.

🕒 Zucker, Salz und Öl dazugeben und den Teig 3 Minuten auf langsamer Stufe, dann 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Anschließend abgedeckt für 72 Stunden in den Kühlschrank stellen.

🕒 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten akklimatisieren lassen.

🕒 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 etwa gleich große Portionen à 150 g teilen. Die Teiglinge rundwirken und abgedeckt bei Raumtemperatur mit Schluss nach unten 4 Stunden gehen lassen.

🕒 Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🕒 Die Teiglinge jeweils zu einem länglichen Fladen in Form drücken, wahlweise mit Tomatensugo oder Olivenöl bestreichen und in den Ofen geben. 8-10 Minuten backen. 🍴

SERVIERVORSCHLAG

Die Pinsa kann nach dem Backen nach Wunsch belegt werden, zum Beispiel mit Parmaschinken, Rucola, Mozzarella, Tomatenstücken, gehobeltem Parmesan und Balsamico Creme. Alternativ mit Kochschinken, Oliven, Rosmarin, Tomatenstücken, Chilliflocken und Schmand oder in der vegetarischen Variante mit Anchovis, gegrillter Paprika, Kapuzinerkresse und Fetakäse.

No-Knead-Pizza

Rezept & Bild: David Ruppert

 @gamer_backt



Das Geheimnis guter Pizzen ist die lange, kühle Gare. Dieser Teig kommt ohne Kneten aus und wandert während der Reifezeit für ein bis zwei Tage in den Kühlschrank. Dort kann sich das Aroma langsam und genüsslich entfalten. Die Fermentation macht das fertige Gebäck herrlich bekömmlich.

🕒 Alle Zutaten mit den Händen zu einem homogenen Teig vermischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

🕒 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen à zirka 290 g teilen. Die Teiglinge rundwirken und mit mindestens 10 cm Abstand zueinander sowie Schluss nach unten in eine geölte Teigwanne (alternativ in Schüsseln) setzen, anschließend abgedeckt für 24-48 Stunden in den Kühlschrank stellen.

🕒 Am Backtag für die Tomatensoße den Knoblauch fein würfeln oder pressen und mit dem Olivenöl in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze anschwitzen lassen.

🕒 Die Tomaten und Basilikum hinzugeben und die Masse pürieren, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch etwa 15 Minuten köcheln lassen, danach abgedeckt 60 Minuten abkühlen lassen.

🕒 Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🕒 Die Teiglinge von Hand zu runden Pizzen (zirka 28 cm Durchmesser) formen, danach mit Tomatensoße bestreichen und nach Wunsch belegen. Die Pizzen in den Ofen geben und 7-10 Minuten backen. 🍴

SERVIERVORSCHLAG

Die Pizza wahlweise mit Mozzarella, Emmentaler oder Parmesan belegen, dazu Thunfisch, Salami, Schinken, Pilze, angebratene Auberginen, Sardellen und/oder Kapern. Für eine süße Variante ohne Tomatensoße die geformte Pizza kurz anbacken, anschließend mit Schokocreme bestreichen, mit Obst belegen und dann zu Ende backen.

Teig-Zutaten*

- ▶ 480 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl Typo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 180 g Hartweizenmehl
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 3 g Frischhefe

Tomatensoße

- ▶ 400 g Dosentomaten (passiert oder geschält)
- ▶ 50 g Basilikum (frisch, gehackt)
- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ 2-5 Knoblauchzehen
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

*Ergibt 4 Stück

Tipp

Das Rezept eignet sich, um Tiefkühl-Pizzen selbst herzustellen. Dafür die Pizzen mit Soße etwa 3-4 Minuten halb backen und anschließend direkt nach dem Abkühlen einfrieren. Bereits vor dem Einfrieren kann die Pizza nach Wahl belegt werden.

Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	19-25 Stunden
Zeit am Backtag:	7 Stunden
Backzeit:	7-10 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C

Riccardo Bellaeras Pizza

Teig-Zutaten*

- ▶ 270 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 550 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 160 g Lievito Madre (aufgefrischt aus dem Kühlschrank)
- ▶ 4 g Zucker

Spätere Zugabe

- ▶ 120 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 45 g Olivenöl (alternativ anderes Pflanzenöl)
- ▶ 12 g Salz

Belag

- ▶ 320 g Tomatensugo (Grundrezept Seite 31)
- ▶ 360 g Mozzarella (gerieben)
- ▶ 24 Kirschtomaten (halbiert)
- ▶ 400 g Blattspinat

Spätere Zugabe

- ▶ 4 Kugeln Büffel-Mozzarella (abgetropft, trocken getupft)

*Ergibt 4 Pizzen

Seit 20 Jahren ist der Italiener Riccardo Bellaera beruflich auf See. Für die Costa-Gruppe entwickelte er sein Pizzarezept mit Lievito Madre, das seit 2015 an Bord der Kreuzfahrtschiffe regelmäßig produziert wird. Besonders beliebt bei den Gästen ist die Pizza-Variante mit Tomaten, nativem Olivenöl und Büffelmozzarella. Die Übernachtgare verleiht dem Teig ein himmlisches Aroma und große Luftigkeit.

🕒 Alle Zutaten – außer 120 g Wasser, Öl und Salz – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann 1 Minute auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

🕒 80 g Wasser, Öl und Salz hinzugeben und den Teig auf schnellerer Stufe weitere 9 Minuten kneten. Währenddessen die restlichen 40 g Wasser schluckweise hinzugeben. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

🕒 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen à zirka 285 g teilen. Die Teiglinge sehr straff rundwirken und mit Schluss nach unten sowie 10 cm Abstand in einer geölten Teigwanne (alternativ Schüssel) abgedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

🕒 Die Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur 6-7 Stunden gehen lassen.

Rezept: Riccardo Bellaera
Bilder: Tanja Neumann



LIEVITO MADRE NACH RICCARDO BELLAERA

Zutaten

- ▶ 50 g Fruchtsaft (zum Beispiel Naturapfelsaft, alternativ Fruchtfleisch)
- ▶ 50 g Mineralwasser mit Kohlensäure (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl Tipo 00

Spätere Zugabe

- ▶ 45 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Weizenmehl Tipo 00

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei 26-28°C etwa 48 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges etwa verdreifacht hat und leicht säuerlich riecht.

200 g Mehl und 45 g lauwarmes Wasser hinzugeben, die Masse verkneten und weitere 48 Stunden bei 26-28°C gehen lassen.

Aufbewahrung der Mutterhefe

Die Lievito Madre sollte regelmäßig aufgefrischt werden. Dabei gilt immer das gleiche Prinzip: 2 Teile Lievito Madre und 2 Teile Mehl mit 1 Teil Wasser verkneten.

Den Mutterhefen-Teig in ein sauberes Tuch wickeln, dabei aber nicht zu fest binden. Wenn die Hefe in ein Tuch eingewickelt ist, wird sie langsamer sauer und garantiert ein



gutes Ergebnis. Unverpackt und ohne Tuch wird sie schneller sauer und verbraucht dazu mehr Zucker. Auch eine Aufbewahrung in der Kühlung verlangsamt die Gärung.

Soll die Madre länger gelagert werden, zum Beispiel 4 bis 5 Tage, wird die Wasser- und Mehlmenge jeweils um das Drei- bis Vierfache erhöht.

- Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge einzeln mit Schluss nach unten auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen rund ausziehen (Durchmesser zirka 26 cm).
- Die Tomatensoße auf die Pizzen streichen, dann mit Mozarella bestreuen.
- Die Pizzen mit Kirschtomaten und Blattspinat belegen, direkt in den Ofen geben und 12-15 Minuten backen.
- Nach dem Backen je eine Kugel Büffel-Mozzarella in der Mitte der Pizzen platzieren. ■

Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	23-25 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	15-18 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C



Autolyseteig

- ▶ 150 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 250 g Dinkelmehl Vollkorn

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten quellen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 25 g Wasser (kalt, optional)
- ▶ 50 g Anstellgut
- ▶ 16 g Olivenöl
- ▶ 6 g Salz

Topping

- ▶ 30-50 g Dinkelgrieß (alternativ Hartweizengrieß)

*Ergibt 2 Stück



Tipp

Wenn der Ofen höhere Temperaturen erlaubt, kann auch bei 280 bis 300°C gebacken werden. In dem Fall verkürzt sich die Backzeit, dafür gibt es einen tollen Ofentrieb.

Vollkorn-Sauerteig-Pizza

Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig
Zeit gesamt:	26,5-28 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	8-10 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C

Einhundert Prozent Vollkornmehl plus Sauerteig-Führung – dieser Pizzateig hat es in sich und stellt eine willkommene Abwechslung dar. Ein intensives Aroma entwickelt der Teig zudem dank einer langen Ruhezeit im Kühlschrank. Obwohl das volle Korn zum Einsatz kommt, ist die Krume des fertigen Gebäckes großporig und der Rand herrlich knusprig.

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten. Den Teig in einer leicht geölten Teigwanne (alternativ Schüssel) 3-4 Stunden gehen lassen, dann für weitere 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

● Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei gleich große Portionen à zirka 245 g teilen und diese rundwirken. Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

● Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Jeden Teigling auf einer mit Dinkelgrieß bestreuten Arbeitsfläche zu einer runden Pizza formen (Durchmesser zirka 26 cm) und auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) absetzen.

● Die Pizzen nach Wunsch belegen, in den Ofen geben und 8-10 Minuten backen. ■

Rezept & Bild: Marta Ullmann

 @martauullmann

 /martauullmann

 martauullmann.com

SERVIERVORSCHLAG

Die Pizza kann beispielsweise mit Tomatensugo und Pizzakäse gebacken und anschließend mit Rucola sowie hauchdünnem Schinken belegt werden.

Pizza-Cracker

Die Vollkorn-Knuspergebäcke enthalten fruchtige Tomatenstücke im Teig und werden mit geriebenem Käse sowie italienischen Kräutern verfeinert. Der perfekte Snack für zwischendurch, aromatisch und sättigend. Wer mag, kann die Pizza-Cracker auch direkt warm und frisch aus dem Ofen genießen.

🕒 Die Zutaten auf langsamer Stufe 8 Minuten zu einem festen Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen, anschließend optional für bis zu 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

🕒 Den Teig auf Backpapier auslegen, ihn mit einem zweiten Papier abdecken und mit einem Nudelholz zwischen den Papieren gleichmäßig sehr dünn ausrollen, dann 30 Minuten ruhen lassen.

🕒 Rechtzeitig den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

🕒 Den Teig mit geriebenem Käse und Kräutern bestreuen, nach Wunsch schneiden, anschließend auf ein Backblech ziehen.

🕒 Das Blech in den Ofen geben und die Cracker 10-15 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bild: Marta Ullmann

📷 @martaullmann

📘 /martaullmannf

🌐 martaullmann.com

Tipp

0,1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe eines Reiskorns.

Quellstück

- ▶ 60 g Wasser (kalt)
- ▶ 10 g Tomaten (getrocknet, klein geschnitten)

Die Tomaten mit dem Wasser in eine Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten quellen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Quellstück
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 12 g Olivenöl
- ▶ 5 g Tomatenmark
- ▶ 5 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 3 g Gerstenmalzextrakt (alternativ Zuckerrübensirup)
- ▶ 2 g Salz
- ▶ 0,5 g Frischhefe

Topping

- ▶ 200 g Emmentaler (gerieben)
- ▶ 3-5 g Italienische Kräuter (getrocknet, gerebelt)

*Ergibt 1 Backblech

Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Zeit gesamt:	5-18 Stunden
Zeit am Backtag:	5 Stunden
Backzeit:	10-15 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C



VORSCHAU

Das nächste **BROT-Sonderheft**
Schnelles Brot
erscheint im **Dezember 2022**.

Gutes Brot braucht Zeit. Aber manchmal ist die Zeit eben nicht vorhanden, um einen Sauerteig aufzufrischen oder einen Vorteig für 12 Stunden zur Reife zu stellen. Gute Neuigkeiten für jene, bei denen es schnell gehen darf, gibt es dennoch: Auch innerhalb von 3 Stunden lässt sich ein leckerer Laib auf den Tisch bringen. Volle Aromen und intensive Geschmäcker erwarten Sie im kommenden Sonderheft zu „Schnelles Brot“.



HERAUSGEBER

Sebastian Marquardt,
Tom Wellhausen

REDAKTION

Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

CHEFREDAKTION

Christoph Bremer (verantwortlich)
Sebastian Marquardt

REDAKTION

Mario Bicher, Edda Klepp,
Jan Schnare, Max Stecker,
Sarah Weichselgartner

AUTOR/INNEN

Bärbel Adelhelm, Nadja Alessi,
Sonja Bauer, Riccardo Bellaera,
Christoph Heger, Atiye Hidir,
Stephanie Kosten, Mareike Kriesten,
Denise Pissula-Wälti, Margarete
Maria Preker, Maike von Richthofen,
David Ruppert, Sylvia Schumacher,
Rainer Schumacher, Maria Stumfoll,
Josef Trottmann, Marta Ullmann,
Stefanie Isabella Wenzel

FOTOS

stock.adobe.com – andrea, Andrii
Zastrozhnov, Atlas, barmalini,
bbivirys, Belokoni Dmitri, bit24,
bmenin, cone88, Dariia Belkina,
Diliberti13, Emablom, Eugeniusz
Dudzirski, Fabio Balbi, farbkombinat,
FV Photography, Georgiy, Giuliano
Bellini, gkrphoto, Надія Коваль,
Ilya, kcuhen, kiboka, lexiconimages,
marcello malgari, marcovarro,
maryskin, Марина Дубьяга,
Massimo Capuzzo, Minhyoung,
mizina, mnimage, Oleksandr,
OlesyaSH, Олеся Кузина, Peter,
photocrew, peopleimages.com,
Sabrina, smspsy, stefano, Wirestock,
www.daniloarts.com, zinkevych,
zi3000

VERLAG

Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

ANZEIGEN

Christoph Bremer (Leitung)
Sven Reinke
Telefon: 040/42 91 77-404
anzeigen@wm-medien.de

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@wm-medien.de

DRUCK

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

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

COPYRIGHT

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

BEZUG

Einfach Pizza ist eine Sonder-
publikation der Zeitschriften **BROT**
und **SPEISEKAMMER**. Bezug über
den Fach-, Zeitschriften- und
Bahnhofsbuchhandel. Direktbezug
über den Verlag.

EINZELPREIS

Deutschland: € 9,90
Österreich: € 10,90
Schweiz: sFr 15,10
Benelux: € 11,70

GROSSO-VERTRIEB

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

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

Einfach
Pizza

Ein Sonderheft von
BROT und SPEISEKAMMER

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

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

**wellhausen
& marquardt**
Mediengesellschaft

Brot Akademie



Masterclass Sauerteig

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



Masterclass Baguette

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



Masterclass Hefezopf

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



Masterclass Croissant & Pain au chocolat

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

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

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



Uwe Riebow

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



Beate Kircheis

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



Sven Schwarzat

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

Jetzt buchen unter brot-akademie.com

Geballtes Wissen

BROTfibel Basis-Wissen

19,80 €
Artikel-Nr.: BASISFIB



Jetzt bestellen

www.brot-magazin.de/einkaufen
oder 040/42 91 77-110