

MARIAN MOSCHEN

mann backt Pizza



MARIAN MOSCHEN

Mann backt
Pizza

TYROLIA-VERLAG · INNSBRUCK-WIEN







Vorwort

Die perfekte *Pizza* backen. Das schaffen nur echte Pizzaioli – direkt in Neapel mit dem perfekten Ofen und dem perfekten Mozzarella ... sagt man. Und wahrscheinlich stimmt das zu einem gewissen Grad auch. Denn neben den perfekten Zutaten, sind es auch das italienische Lebensgefühl, das besondere Flair und die entspannte Urlaubsstimmung, die uns in Italien das Gefühl geben, eine umwerfend gute *Pizza* zu essen.

Nun, Italien können wir uns nicht ins eigene Wohnzimmer holen, wohl aber alles andere. Und so habe ich all meine Erfahrung, die ich durch meine Leidenschaft, perfektes Brot zu Hause zu backen, gesammelt habe, genutzt, um zu lernen, in meinen eigenen vier Wänden *Pizza* in Perfektion zu backen. Und nach Hunderten Pizzen wusste ich: Den perfekten Teig zuzubereiten, eine *Pizza* zu belegen wie ein Profi und selbst im Backofen zu Hause wirklich tolle *Pizza* zu backen, ist viel einfacher, als man denkt.

Meine Erfahrungen, Rezepte, Tipps und Tricks, all die kleinen Kniffe und Geheimnisse habe ich nun in diesem Buch festgehalten. Mit dem klaren Ziel, dass jede:r mit viel Freude und ohne Frust dieses italienische Lebensgefühl für den Gaumen namens *Pizza* in Perfektion backen lernen kann.

Viel Freude dabei, *Pizza* von ihrer schönsten Seite kennenzulernen!

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Maria".

Inhalt

Die perfekte Pizza backen

- 14 Die perfekte Pizza backen
- 16 Das optimale Mehl
- 18 Hydratation
- 20 Was man über Hefe wissen sollte
- 22 Was man über Sauerteig wissen sollte
- 24 Pizzateig kneten
- 26 Pizzateig dehnen und falten
- 28 Pizzaballen formen
- 30 Teige reifen lassen

Die Pizza vollenden

- 64 Pizzateig von Hand formen
- 66 Die perfekte Pizzasauce
- 68 Pizza richtig belegen
- 70 Der ideale Pizzakäse
- 74 Pizza im Heimbackofen backen
- 76 Pizzabacken im Pizzaofen
- 78 Pizzabacken im Holzofen

Pizzateig Grundrezepte

- 36 Schneller Pizzateig für jeden Tag
- 38 Pizzateig mit Hefe
- 40 Pizzateig mit Poolish – 24 Stunden
- 42 Pizzateig mit Poolish – 48 Stunden
- 44 Pizzateig mit Biga
- 46 Pizzateig mit Sauerteig
- 48 Pizzateig mit Lievito Madre
- 50 Pinsateig
- 52 Vollkornpizzateig
- 54 Glutenfreier Pizzateig
- 56 Restlpizza
- 58 Flammkuchenteig



Pizzaklassiker

- 82** Pizza Margherita
- 84** Pizza Marinara
- 88** Pizza Rucola Grana Parma
- 90** Pizza Tonno
- 94** Pizza Maxi
- 98** Pizza Calzone
- 102** Pizza Salame dolce

Süße Pizzen

- 146** Cheesecake-Pizza
- 148** Erdbeer-Joghurt-Pizza
- 152** Cinnamon-Pizza
- 154** Nutella®-Pizza
- 158** Schoko-Bananen-Pizza

Pizza Speziale

- 106** Pizza al Ragù
- 108** Pizza mit Bärlauchpesto
- 112** Pizza Patata
- 114** Pizza Tollinger
- 116** Pizza Ventaglio
- 120** Salatpizza
- 122** Tiroler Bauernpizza

Focaccia

- 162** Klassische Focaccia
- 166** Focaccia Mortadella
- 170** Focaccia dolce
- 172** Focaccia Pastrami-Style
- 174** Focaccia mit Tomaten und Oliven

Pinsa

- 126** Pinsa Fresca
- 130** Pinsa Aglio e Olio
- 132** Pinsa Bianca
- 136** Pinsa Bomba
- 140** Pinsa Cipolla e Speck
- 142** Pinsa Prosciutto

Flammkuchen

- 178** Feuriger Chili-con-Carne-Flammkuchen
- 180** Flammkuchen mit Speck und Lauch
- 182** Flammkuchen mit Spargel
- 184** Süßer Flammkuchen mit Schoko und Banane
- 190** Flammkuchen mit Zucchini
- 192** Gefüllter Flammkuchen

Die perfekte Pizza backen

Die perfekte Pizza backen	14
Das optimale Mehl	16
Hydratation	18
Was man über Hefe wissen sollte	20
Was man über Sauerteig wissen sollte	22
Pizzateig kneten	24
Pizzateig dehnen und falten	26
Pizzaballen formen	28
Teige reifen lassen	30



Die perfekte Pizza backen

Darauf kommt es an

Bevor ich mich mit dem Thema Pizza intensiv beschäftigt habe, machte für mich der Belag eine wirklich tolle Pizza aus. Meine Gedanken beim Einkaufen drehten sich darum, welcher Käse auf die Pizza kommt, ob Schinken oder Salami, Oliven, Kapern oder Pfefferoni. Doch das alles ist nebensächlich. Denn was eine wirklich tolle Pizza ausmacht, ist der Teig. Alles, wirklich alles beim Pizzabacken muss sich um den richtigen Teig drehen.

*Der Belag ist nur Nebensache, der wahre Protagonist,
der Hauptdarsteller einer perfekten Pizza ist der Teig.*

Eine wirklich gute Pizza muss auch dann perfekt schmecken, wenn man einfach nur den Teig alleine in den Ofen schiebt. Erst als ich das verstanden hatte, wurden aus meinen Blechpizzen echte Gaumenfreuden.

Und dass Teig nicht gleich Teig ist, dass es unzählige verschiedene Zubereitungsarten gibt und man mit Zutaten und Reifezeiten spielen kann, macht die wahre Vielfalt aus. Auf den kommenden Seiten finden sich deshalb verschiedenste Herangehensweisen an das Thema Pizzateig. Jede hat ihren Einsatzzweck, jede ist auf ihre Art und Weise absolut einzigartig und umwerfend gut.

Dabei spielt es keine Rolle, ob man beim Pizzabacken zu 100 % den Vorgaben einer „original neapolitanischen Pizza“ folgt oder nicht. Was wirklich zählt, ist, dass man eine Pizza backt, die einfach begeistert.





Das optimale Pizzamehl

Darauf kommt es an

Extradünner, knuspriger Teig in der Mitte, luftig weicher, aber knuspriger Rand. Genau so stellt man sich eine perfekte Pizza vor. Und um genau so eine Pizza zu backen, braucht es vor allem eines: das richtige Mehl. Denn neben Wasser, Salz und einem Triebmittel wie Hefe oder Sauerteig ist das Mehl der Hauptbestandteil eines guten Pizzateiges.

Doch Mehl ist nicht gleich Mehl. Abgesehen von der Getreidesorte an sich spielt beim Pizzabacken eine Komponente eine tragende Rolle: der **Proteingehalt**. Dieser bestimmt, wie viel vom wichtigen Klebereiweiß **Gluten** im Mehl enthalten ist. Und dieses wiederum ist jener Bestandteil des Mehles, der bestimmt, wie viel Wasser das Mehl binden kann und wie elastisch unser Pizzateig am Ende wird.

Was wir bei einer Pizza brauchen, ist ein Teig, der möglichst weich und dehnbar ist, damit man ihn leicht ausziehen und formen kann. Doch gleichzeitig muss dieser Teig fest genug zusammenhalten, damit er beim Reifen luftig und locker werden kann, ohne zu verlaufen. Und hier braucht es das eingangs erwähnte Gluten, um dem Teig den nötigen Halt zu geben.

Weizenmehl Type 00

Das bedeutet auf den Punkt gebracht: Um wirklich gute Pizza zu backen, brauchen wir ein spezielles Pizzamehl, nämlich italienisches Weizenmehl der Type 00 mit einem hohen Eiweißgehalt von mindestens 12%.

Dieses erhält man auch außerhalb Italiens mittlerweile in jedem Supermarkt.

Wie wähle ich das optimale Pizzamehl aus?

Das Mehl, welches wir für Pizza benötigen, ist ein italienisches Weizenmehl der Type 00. Es gleicht dem österreichischen der Type 480 bzw. dem deutschen der Type 405, hat aber einen deutlich höheren Eiweißgehalt. Dies röhrt von der verarbeiteten Weichweizensorte her. Im wärmeren Italien werden bevorzugt Weizensorten angebaut, die mehr Gluten bereitstellen. Auch mit den österreichischen Mehlen lässt sich Pizza backen, doch die Qualität des Pizzateiges kann man kaum vergleichen. Bevor wir also mit dem Pizzabacken loslegen, gilt das Motto: „Pizzamehl besorgen“.

Semola – für extra knusprige Teige

Neben Pizzamehl als Basis benötigen wir noch ein zweites Mehl, um perfekte Pizza zu backen: Semola, ein Hartweizenmehl, das wir sonst als Pastamehl kennen, da daraus Nudeln gemacht werden.

Semola hat die Eigenschaft, sehr viel Wasser binden zu können, dafür aber auch längere Zeit zu benötigen. Perfekt, um unsere Pizza zu formen. Denn so bleibt viel Zeit, um den Teig auszuziehen, ohne dass dieser anklebt. Doch die Verwendung von Semola im Pizzateig bietet noch einen weiteren Vorteil: In Maßen verwendet, sorgt es für einen extraknusprigen Rand, ohne den Teig daran zu hindern, schön fluffig zu werden. In einigen Rezepten kommt deshalb auch Semola in den Teig.

Wo bekomme ich die benötigten Mehle?

Sowohl richtiges Pizzamehl (Weizenmehl Type 00) als auch Semola erhält man mittlerweile in den meisten Supermärkten, aber auch in Feinkostläden oder Online-shops problemlos.

Hydration

Unter dem Begriff Hydration versteht man das Verhältnis von Wasser zu Mehl in einem Pizzateig. Das klingt komplizierter, als es ist. Denn am Ende geht es einfach darum, für jeden Pizzateig und Geschmack den optimalen Feuchtigkeitsgehalt zu finden.



Beispiel

Hydration 50% – 1000 g Mehl, 500 g Wasser

Hydration 60% – 1000 g Mehl, 600 g Wasser

Hydration 70% – 1000 g Mehl, 700 g Wasser

Je höher der Wasseranteil, sprich die Hydration des Pizzateiges ist, desto weicher wird der Teig auch. Zwar ist ein Teig mit sehr hoher Hydration am Ende luftiger, aber es gestaltet sich auch schwieriger, ihn zu formen bzw. mit dem Pizzaschieber in den Ofen zu befördern.

Und so liegt es auch an den persönlichen Vorlieben und der Erfahrung beim Pizzabacken, welche Hydration für einen selbst am besten funktioniert. Die Rezepte in diesem Buch bewegen sich alle ungefähr bei einer Hydration von 65 bis 70%.

Dies ist das ideale Verhältnis zwischen Stabilität und Luftigkeit sowie gleichzeitig Garant für eine knusprige Pizza mit tollem Geschmack. Je nach persönlichen Vorlieben kann die Wassermenge jedoch erhöht oder verringert werden.



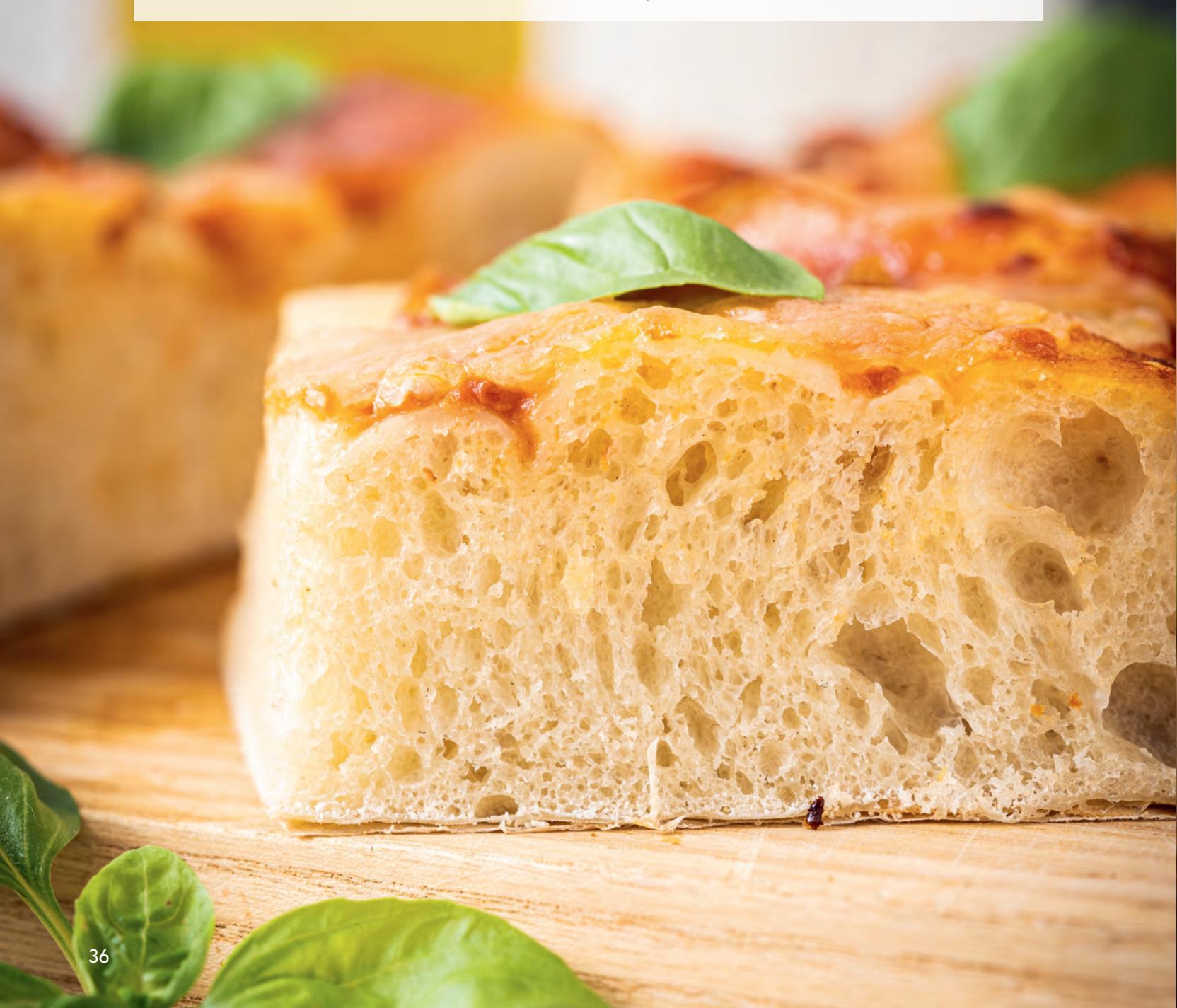
Pizzateig

Grundrezepte

Schneller Pizzateig für jeden Tag	36
Pizzateig mit Hefe	38
Pizzateig mit Poolish – 24 Stunden	40
Pizzateig mit Poolish – 48 Stunden	42
Pizzateig mit Biga	44
Pizzateig mit Sauerteig	46
Pizzateig mit Lievito Madre	48
Pinsateig	50
Vollkornpizzateig	52
Glutenfreier Pizzateig	54
Restlpizza	56
Flammkuchenteig	58

Schneller Pizzateig für jeden Tag

Wirklich aromatischer und knuspriger Pizzateig braucht vor allem eines: Zeit! Mindestens 24 Stunden, besser noch 48 Stunden sind nötig, um einen Pizzateig zur Perfektion zu bringen. Doch diese Zeit hat man nicht immer. Im Alltag muss es schnell gehen. Zutaten kneten, etwas reifen lassen, formen, belegen, fertig. Hier hilft dann nur mehr Hefe. Mit etwas Kreativität und Mut beim Belag wird aber auch diese Alltagspizza zu einem echten Highlight.



Infos zum Rezept



ca. 875 g (für 3 Pizzen à ca. 280 g)



ca. 30 Minuten zzgl. 60 Minuten Reifezeit



DDDD



Zutaten

500 g Pizzamehl Type 00

300 g Wasser

20 g frische Hefe

20 g Salz

35 g Olivenöl

Hinweis: Reduziert man die Hefemenge auf 10 g, braucht der Pizzateig etwa doppelt so lange, geht aber genauso gut auf. So kann man auch bei dieser schnellen Variante Hefe reduzieren.

Zubereitung

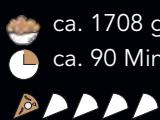
1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und für 10 bis 12 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Die Schüssel abdecken und den Teig 1 Stunde reifen lassen.
3. Den Teig vorsichtig aus der Schüssel nehmen und auf die mit Semola bemehlte Arbeitsfläche legen.
4. Mit den Fingern den Teig in die gewünschte Form und Größe drücken.
5. Den Pizzateig auf ein Blech legen und nach Belieben belegen.
6. Im Backofen nach Anleitung auf S. 74 ff. backen.



Klassischer Pizzateig mit Hefe

Das Geheimnis eines perfekten Pizzateiges ist Zeit. Das beginnt bei der Zubereitung und endet danach noch lange nicht. Je mehr Zeit man dem Teig zum Ruhen und Entfalten gibt, desto besser sind am Ende auch Aroma und Geschmack. Dieser Teig besinnt sich auf das, was Pizza eigentlich ist: ein einfaches Essen, reduziert auf das Wesentliche.

Infos zum Rezept



ca. 1708 g (für 6 Pizzen à ca. 280 g)
ca. 90 Minuten zzgl. 48 h Reifezeit im Kühlschrank



Zutaten

1000 g Pizzamehl Type 00 (alternativ Weizenmehl Type 480 oder 700)
650 g kaltes Wasser
8 g Hefe
20 g Salz
30 g Olivenöl

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und für 10 bis 12 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den fertig gekneteten Teig in eine leicht geölte Teigwanne (oder Schüssel) mit Deckel geben und dort für 2 Stunden reifen lassen. In dieser Zeit alle 30 Minuten dehnen und falten, um dem Pizzateig ausreichend Struktur zu verleihen.
3. Den Pizzateig nun für 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
4. Am nächsten Tag den Teig in 280 g schwere Portionen aufteilen und diese zu Teigballen formen.
5. Option 1: Die Teigkugeln abgedeckt 3 bis 4 Stunden rasten lassen und anschließend zu Pizza verarbeiten.

Option 2: Die Teigkugeln in der Teigballenbox für weitere 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Dies gibt dem Teig Zeit, um ein perfektes Aroma und eine tolle Konsistenz zu entwickeln. Der Unterschied ist enorm und der Pizzateig wird nach der langen, kalten Gare perfekt.

Die reifen Pizzateig-Kugeln nach der kalten Garzeit für ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen und anschließend zu Pizza weiterverarbeiten.

Pizzateig mit Poolish

24 Stunden

Unter Poolish versteht man einen Hefevorteig, der dem Teig ein intensives Aroma verleiht, das schon sehr nahe an Brotteig heranreicht. Das macht Pizzateige mit Poolish optimal für Pizza pur ohne Belag oder Pizzabrote, weil der Teig allein schon ausreichend Geschmack hat.



Infos zum Rezept



ca. 1677 g (für 6 Pizzen à ca. 280 g)



ca. 180 Minuten zzgl. Reifezeiten



Zutaten

Vorteig | Poolish

200 g Wasser

7 g Honig

5 g frische Hefe

200 g Weizenmehl Type 00

Hauptteig

reifer Poolish

750 g Weizenmehl Type 00

490 g Wasser

25 g Salz

Zubereitung

1. Für den Poolish-Vorteig Wasser, Honig und Hefe vermengen, bis sich alles aufgelöst hat. Nun das Mehl dazugeben und alles gut vermengen.
2. Den Poolish abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur und dann für weitere 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
3. Tags darauf den Poolish mit den übrigen Zutaten (siehe Hauptteig) in eine Schüssel geben und für 8 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den fertig gekneteten Pizzateig in eine leicht geölte Pizzaballenbox legen und dort für 2 Stunden reifen lassen. In dieser Zeit zwei- bis dreimal dehnen und falten.
5. Nach der Reifezeit den Teig in sechs 280 g schwere Portionen aufteilen, zu Pizzaballen formen und diese zurück in die Ballenbox legen.
6. Abgedeckt erneut für 3 bis 4 Stunden bis zur Zubereitung reifen lassen.



Die Pizza vollenden

Pizzateig von Hand formen	64
Die perfekte Pizzasauce	66
Pizza richtig belegen	68
Der ideale Pizzakäse	70
Pizza im Heimbackofen backen	74
Pizzabacken im Pizzaofen	76
Pizzabacken im Holzofen	78



Pizzateig formen

Den perfekten Pizzateig zuzubereiten, ist der erste wichtige Schritt. Die größte Herausforderung hingegen stellt das richtige Ausformen der Pizza dar. Erst dadurch erreicht man einen luftigen Rand, gleichzeitig aber einen dünnen, knusprigen Pizzaboden. Doch wie formt man eine Pizza richtig?



Mit gefühlvollen Händen formen

Der wichtigste Punkt ist: Gefühl. Ein Pizzateig wird nicht ausgerollt, denn das würde die ganze Luft aus dem Teig drücken, die wir mühevoll bei der Zubereitung in den Teig gebracht haben. Vielmehr wird der Teig durch gefühlvolles Drücken und Ziehen in Form gebracht.

Dabei geht man folgendermaßen vor

1. Die Teigballen nach der Gare im Kühlschrank bei Raumtemperatur für 3 bis 4 Stunden akklimatisieren lassen.
2. Etwas Semola auf einen der Teigballen streuen und diesen vorsichtig mit einer Teigspachtel aus der Ballenbox holen.
3. Den Ballen nicht umdrehen, sondern mit der Oberseite nach oben auf ein Bett aus Semola legen.
4. Nun mit den Fingern vorsichtig von der Mitte aus, die Luft zum Rand hindrücken, bis der Teig innen flach, außen aber noch schön luftig ist.
5. Nun mit den Handflächen den Teig vorsichtig nach außen dehnen. Den Rand dabei nie berühren.
6. Zuletzt den Teig mit beiden Händen vorsichtig hochheben und auf die gewünschte Größe dehnen.
7. Den Teig auf die Arbeitsfläche legen und nach Wunsch belegen.

So formst du den perfekten
Pizzateig



Die perfekte Pizzasauce

Der perfekte Pizzateig ist der wichtigste Baustein einer tollen Pizza. Doch nur mit der perfekten Tomatensauce wird sie erst wirklich zum kulinarischen Erlebnis. Genau deshalb sollte man ihr auch besonderes Augenmerk schenken. Denn beachtet man einige Eckpunkte, wird man erstaunt sein, wie viel mehr an Geschmack und Genuss man aus einer einfachen Tomatensauce herausholen kann.



Die Basis – die Tomate

Die optimale Tomate holt man sich zur Erntezeit direkt aus dem Garten. Sonnengereift, im eigenen Garten gewachsen. Doch hält man sich daran, kann man nur einmal im Jahr Pizza essen. Deshalb sollte man außerhalb der Erntezeit auf ganze Tomaten aus der Dose zurückgreifen. Italienische San-Marzano-Tomaten sollten es sein. Müssten es aber nicht. Eine wichtige Faustregel gibt es beim Kauf von Tomaten aus der Dose:

Qualitativ hochwertige Dosentomaten sollten ausschließlich Tomaten enthalten. Das ist wichtig. Wird zusätzlich Citronensäure als Regulator hinzugefügt, ist dies ein Indiz dafür, dass die Tomaten chemisch geschält wurden. Durch die Rückstände der Säure werden die Tomaten säuerlich. Ein Blick auf die Inhaltsstoffe auf der Verpackungsrückseite ist deshalb unabdingbar.

Zutaten für die Tomatensauce

500 g geschälte Tomaten aus der Dose (oder frisch geerntet und geschält)
7 bis 10 g Salz, je nach Geschmack
20 g Olivenöl
6 Blatt frisches Basilikum (gehackt)

Zubereitung der Tomatensauce

1. Die Tomaten in eine Schüssel geben und von Hand zerdrücken, bis eine feine Sauce entstanden ist. Wichtig: Die Sauce nicht pürieren. Dabei werden auch die Kerne zerstört, was für einen leicht bitteren Geschmack sorgt.
2. Olivenöl, Salz und Basilikum dazugeben und alles vermengen.
3. Die Tomatensauce für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und anschließend verwenden.

Tipp

Die Tomatensauce lässt sich auch aufkochen und noch heiß in große Gläser mit Schraubverschluss füllen. So kann man auch auf Vorrat zubereiten.

Pizza richtig belegen

Das Schöne am Hobby Pizzabacken ist, dass man sich in vielen kleinen Details verlieren kann, die aus einer guten Pizza ein kulinarisches Meisterwerk machen. Eines dieser Details ist das richtige Belegen einer Pizza. Klar, man kann den Teig mit Tomatensauce bestreichen, so viel Belag wie möglich drauflegen, backen, fertig.

Man kann aber auch ein ästhetisches und geschmacklich grandioses Produkt daraus machen. Der Aufwand bleibt genau derselbe.



Darauf sollte man achten

Mozzarella in 1 x 1 cm große Streifen schneiden und diese gut abtropfen lassen. Das sorgt dafür, dass der Mozzarella gleichmäßig schmilzt und angebacken wird. Würde man ihn zerreißen, würde er an den Rändern anbrennen oder dunkel werden. Das Abtropfen verhindert, dass die Lake, in welcher der Mozzarella gelagert wurde, die Pizza verwässert.

Möchte man verhindern, dass einzelne Komponenten wie Gemüsestücke, Antipasti oder Basilikumblätter verbrennen, kann man sie einfach mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die richtige Reihenfolge

Die Reihenfolge der Komponenten ist wichtig für den Geschmack. Es sollte immer mit der Tomatensauce (oder einer anderen Grundcreme wie Crème fraîche etc.) begonnen werden, erst dann ist der Parmesan an der Reihe, anschließend der Mozzarella. Schinken, Salami, Thunfisch usw. kommen zum Schluss auf die Pizza. Denn während der Mozzarella nur schmelzen soll, ist es ideal, wenn diese Komponenten viel Hitze abbekommen, damit sich zusätzliche Röstaromen bilden.

Alles Kleinigkeiten, die am Ende aber für die letzten 10% an Geschmack und Freude am Produkt sorgen.



Pizzaklassiker

Pizza Margherita	82
Pizza Marinara	84
Pizza Rucola Grana Parma	88
Pizza Tonno	90
Pizza Maxi	94
Pizza Calzone	98
Pizza Salame dolce	102

Pizza Margherita

Spricht man von Pizza, ist eigentlich fast immer die Rede von einer klassischen Margherita. Tomatensauce, etwas Parmesan, Mozzarella und Basilikumblätter. Das ist und bleibt Pizza pur, unverfälscht und mit jenem Geschmack, der das Herz aller Pizzaliebhaber:innen im Sturm erobert.



Zutaten (für 1 Pizza)

Tomatensauce nach Rezept auf S. 66f.

etwas geriebener Parmesan

200 g Mozzarella

4 Blatt frisches Basilikum

etwas hochwertiges Olivenöl

Zubereitung

1. Den Mozzarella abtropfen lassen und in 1 x 1 cm dicke Streifen schneiden, die übrigen Zutaten vorbereiten.
2. Den Pizzateig wie gewohnt formen.
3. Die Tomatensauce auf der Pizza verteilen.
4. Etwas Parmesan gleichmäßig auf die Tomatensauce streuen.
5. Den Mozzarella mit ausreichend Abstand auf der Pizza verteilen.
6. Zuletzt 4 Blatt Basilikum auf die Pizza legen und diese mit Olivenöl beträufeln.
7. Die Margherita bei ca. 450 °C von allen Seiten gleichmäßig backen.
8. Anschließend noch mal mit frischen Basilikumblättern und etwas Olivenöl verfeinern und servieren.

Tipp zum Pizzateig

Für diese Pizza eignet sich der klassische Pizzateig mit 48 Stunden Teigreife genauso wie Sauerteigpizza, Vollkornteigpizza oder die glutenfreie Variante.

Pizza Marinara

Die Marinara ist Pizza in ihrer einfachsten und ursprünglichsten Form. Fruchtige Tomatensauce, ergänzt mit Basilikum, Olivenöl und nicht zu wenig Knoblauch. Eine Pizza, die man eigentlich viel zu selten zubereitet.







Zutaten (für 1 Pizza)

Tomatensauce nach Rezept auf S. 66f.

2 Zehen frischer Knoblauch

8 Blatt frisches Basilikum

hochwertiges Olivenöl

Zubereitung

1. Den Pizzateig wie gewohnt formen.
2. Die Tomatensauce auf der Pizza verteilen.
3. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Den Knoblauch und 4 Blatt Basilikum auf der Pizza verteilen und diese mit Olivenöl beträufeln.
5. Bei ca. 450 °C von allen Seiten gleichmäßig backen.
6. Zuletzt noch mal mit frischen Basilikumblättern und etwas Olivenöl verfeinern und servieren.

Tipp zum Pizzateig

Für diese Pizza eignet sich besonders der aromatische und fluffig weiche Pizzateig mit Poolish. Diese Kombination erinnert fast ein wenig an luftige Bruschetta.



Nachhaltige Produktion ist uns ein Anliegen; wir möchten die Belastung unserer Mitwelt so gering wie möglich halten. Über unsere Druckereien garantieren wir ein hohes Maß an Umweltverträglichkeit: Wir lassen ausschließlich auf FSC®-Papieren aus verantwortungsvollen Quellen drucken, verwenden Farben auf Pflanzenölbasis und Klebstoffe ohne Lösungsmittel. Wir produzieren in Österreich und im nahen europäischen Ausland, auf Produktionen in Fernost verzichten wir ganz.

2023

© Verlagsanstalt Tyrolia, Innsbruck

Umschlaggestaltung: Tyrolia-Verlag unter Verwendung eines Bildes von Marian Moschen

Layout und digitale Gestaltung: Studio HM, Hall in Tirol

Alle Bilder stammen von Marian Moschen mit Ausnahme von S. 4–6, 11, 13, 32–34, 60/61, 63, 72/73, 80, 96/97, 125, 134/135, 145, 160, 168/169, 188/189, 194/195, 198/199, 202, 205, 207 (Mona Lechner, freude.lachen.liebe – Fotografie)

Druck und Bindung: Florjančič, Maribor (SI)

ISBN 978-3-7022-4156-8

E-Mail: buchverlag@tyrolia.at

Internet: www.tyrolia-verlag.at

Alles für eine perfekte Pizza

Ihnen schwebt eine Pizza vor, so köstlich wie das Original aus Neapel? Mit diesem Buch können Sie sich Ihren Traum noch heute ganz leicht verwirklichen. Es vermittelt Ihnen das notwendige Wissen, um eine Vielzahl verschiedener Teige – von der schnellen Version für jeden Tag bis zum Meisterstück eines Pizzateigs mit Sauerteig – mühelos zu beherrschen. Informationen über das ideale Pizzamehl, die optimale Knet-, Dehn- und Falttechnik und den besten Pizzaofen helfen Ihnen dabei, Ihren Weg zum erfahrenen Pizzaiolo mit Freude und Leichtigkeit zu beschreiten.

Und da das Gute in Italiens Küche bekanntlich immer sehr nahe liegt, sind in diesem Buch auch raffinierte Rezeptvarianten für Pinsa und Focaccia sowie viele neue Ideen für den ganz besonderen Belag zu finden.

