

DIE WELT DER PIZZA: INTERNATIONALE REZEPTE ZUM GENIESSEN

Meisterwerke der Pizzakunst

EINFÜHRUNG	9
DIE GESCHICHTE DER PIZZA	9
DIE KUNST DES PIZZABACKENS	9
GRUNDLAGEN: TEIGE UND SAUCEN	9
PIZZA QUATTRO STAGIONI: VIER JAHRESZEITEN	11
PIZZA CAPRICIOSA: DER BUNTE MIX	12
PIZZA QUATTRO FORMAGGI: VIER KÄSESORTEN	12
PIZZA AL PESTO: GENUESER ART	13
PIZZA MIT TRÜFFELN: LUXUS AUF DER ZUNGE	14
CALZONE: GEFÜLLTE PIZZA	14
PIZZA ALLA DIAVOLA: FEURIG SCHARF	15
PIZZA FRUTTI DI MARE: MEERESFRÜCHTEZAUBER	16
PIZZA MIT BüFFELMOZZARELLA: CREMIGER GENUSS	16
PIZZA AL PROSCIUTTO: MIT SCHINKEN	17
PIZZA FUNGHI: PILZLIEBE	18
PIZZA BIANCA: OHNE TOMATENSAUCE	18
PIZZA MIT RUCOLA UND PARMASCHINKEN	19
FOCACCIÀ: DER PIZZAKERNDIE FLÄDE	20
PIZZETTE: KLEINE PIZZEN FÜR ZWISCHENDURCH	20
PIZZA RUSTICA: DIE RUSTIKALE VARIANTE	21
PIZZA AL TAGLIO: PIZZA VOM BLECH	22
PIZZA MIT SALSCICIA: WÜRZIGE ITALIENISCHE WURST	23
PIZZA MIT GORGONZOLA: PIKANT UND CREMIG	23
PIZZA NAPOLETANA VS. PIZZA ROMANA	24
PIZZA MIT ARTISCHOCKEN: CARCIOFI AUF ITALIENISCH	25
PANZEROTTI: GEFÜLLTE TEIGTASCHEN	26
PIZZA FRITTA: FRITTIERTE PIZZA	26
PIZZA MIT KARTOFFELN: ERDIGER BELAG	27
PIZZA AI QUATTRO SALUMI: VIERFACHER WURSTGENUSS	28
PIZZA MIT FEIGEN UND SPECK: SÜß TRIFFT SALZIG	29
PIZZA ALL'ORTOLANA: GEMÜSEGARTEN	30
PIZZA MIT KÜRBIS: HERBSTLICHE AROMEN	31
PIZZA AI FRUTTI DI BOSCO: MIT WALDBEEREN	31
PIZZA MIT PISTAZIEN: NUSSIGER TWIST	32
PIZZA MIT ZIEGENKÄSE UND HONIG	33
PIZZA TARTUFO: MIT TRÜFFELCREME	33
PIZZA MIT AUBERGINEN: MELANZANE AUF ITALIENISCH	34
PIZZA ALLA PALA: AUF DEM HOLZBRETT SERVIERT	35
PIZZA AL SALMONE: MIT LACHS	35
PIZZA AL CARPACCIO: MIT HAUCHDÜNNEM RINDFLEISCH	36
PIZZA MIT RADICCHIO: BITTER UND GUT	37

PIZZA AL GORGONZOLA E PERE: BIRNE TRIFFT KÄSE	37
PIZZA MIT SPARGEL: FRÜHLINGSBOTE	38
PIZZA ALLA BRESAOLA: LUFTGETROCKNETES RINDFLEISCH	39
PIZZA ALLA BRESAOLA: LUFTGETROCKNETES RINDFLEISCH	40
PIZZA CON NDUJA: SCHARFE WURST AUS KALABRIEN	41
PIZZA AI PORCINI: MIT STEINPILZEN	41
PIZZA MIT RICOTTA: FRISCHER KÄSEBELAG	42
PIZZA AL TONNO: MIT THUNFISCH	43
PIZZA MIT WALNÜSSEN: KNACKIGER ZUSATZ	43
NEW YORK-STYLE Pizza: DÜNN UND KNUSPRIG	44
CHICAGO-STYLE DEEP DISH: HERZHAFT UND GEFÜLLT	45
KALIFORNISCHE Pizza: KREATIV UND FRISCH	45
DETROIT-STYLE Pizza: QUADRATISCH UND KÄSIG	46
St. Louis Pizza: KNUSPRIG UND MIT PROVEL-KÄSE	47
HAWAIIANISCHE Pizza: SÜß MIT ANANAS	47
NEW HAVEN-STYLE Pizza: "Apizza" MIT MUSCHELN	48
BUFFALO CHICKEN Pizza: SCHARF UND WÜRZIG	49
PHILLY CHEESE STEAK Pizza: FLEISCHIG UND KÄSIG	50
BARBECUE CHICKEN Pizza: EIN KALIFORNISCHER KLASSIKER	51
PITTSBURGH Pizza: DICK UND BELADEN	52
TACO Pizza: MEXIKANISCHE AROMEN TREFFEN AUF Pizza	53
CLEVELAND Pizza: MIT POLENTA-KRUSTE	53
MIAMI Pizza: KUBANISCHE EINFLÜSSE	54
TEX-MEX Pizza: WÜRZIG UND VOLLER AROMEN	55
NEW ORLEANS MUFFULETTA Pizza: ITALIENISCHE WURST UND OLIVEN	56
MAINE LOBSTER Pizza: MIT FRISCHEM HUMMER	57
COLORADO MOUNTAIN PIE: DICKE RAND UND VIEL BELAG	57
ALASKAN Pizza: MIT WILDLACHS	58
KANSAS CITY BBQ Pizza: MIT RAUCHIGER BBQ-SAUCE	59
SEATTLE TERIYAKI CHICKEN Pizza: ASIATISCHE WENDUNG	60
GREEK Pizza: MIT FETA UND OLIVEN	60
VEGAN Pizza: KÄSEFREI UND KREATIV	62
GLUTENFREIE Pizza: ALTERNATIVE TEIGE	62
BREAKFAST Pizza: MIT EI UND SPECK	63
MAC AND CHEESE Pizza: KOMFORTESSEN TRIFFT PIZZA	63
SPAGHETTI Pizza: PASTA AUF PIZZA	64
PESTO Pizza: MIT FRISCHEM BASILIKUM	65
MARGHERITA Pizza: EIN KLASSIKER NEU INTERPRETIERT	65
MEAT LOVERS Pizza: FÜR ECHTE FLEISCHFANS	66
VEGGIE Pizza: FRISCH UND GESUND	67
WHITE Pizza: OHNE TOMATENSAUCE	68

CHICAGO BEEF Pizza: MIT ITALIENISCHEM RINDFLEISCH	69
S'MORES Pizza: EINE SÜBE VERSUCHUNG	69
POTATO SKIN Pizza: MIT KARTOFFELN UND SPECK	70
GYRO Pizza: GRIECHISCHE AROMEN	71
CALIFORNIA THAI CHICKEN Pizza: FUSION-KÜCHE	72
CHICAGO SAUSAGE Pizza: WURST IM FOKUS	73
NEW YORK BUFFALO WING Pizza: INSPIRIERT VON BUFFALO WINGS	73
CAROLINA PULLED PORK Pizza: SÜDLICHE KÜCHE	74
VEGAN BBQ JACKFRUIT Pizza: PFLANZLICHE ALTERNATIVE	75
CHICAGO SPINACH DEEP DISH: SPINAT ALS STAR	75
CALIFORNIA BLT Pizza: EIN SANDWICH ALS PIZZA	76
NEW YORK EGGPLANT PARMESAN Pizza: VEGETARISCH UND LECKER	77
CHICAGO ARTICHOKE Pizza: MIT ARTISCHOCKENHERZEN	77
CALIFORNIA SUSHI Pizza: JAPAN TRIFFT KALIFORNIEN	78
PEPPERONI Pizza: DER AMERIKANISCHE KLASSIKER	79
CHICAGO CORNBREAD CRUST Pizza: EINZIGARTIGE KRUSTE	79
NEW YORK WHITE CLAM Pizza: MIT VENUSMUSCHELN	80
CALIFORNIA AVOCADO Pizza: FRISCH UND UNKONVENTIONELL	81
PIZZA IN JAPAN: OKONOMIYAKI	82
**KLASSISCHES OKONOMIYAKI: MIT KOHL UND RINDERBAUCH **	82
HIROSHIMA-STYLE OKONOMIYAKI: GESCHICHTETE ZUTATEN	83
MEERESFRÜCHTE OKONOMIYAKI: GARNELEN UND TINTENFISCH	84
VEGETARISCHES OKONOMIYAKI: TOFU UND GEMÜSE	84
KANSAI-STYLE OKONOMIYAKI: MIT DASHI-TEIG	85
MODAN-YAKI: NUDELN ALS ZUSÄTZLICHE SCHICHT	86
OKONOMIYAKI MIT KIMCHI: KOREANISCHER EINFLUSS	87
CHEESE OKONOMIYAKI: MIT GESCHMOLZENEM KÄSE	88
YAKI UDON OKONOMIYAKI: UDON-NUDELN ALS BASIS	88
TERIYAKI CHICKEN OKONOMIYAKI: MIT TERIYAKI-SOße	89
VEGAN OKONOMIYAKI: OHNE TIERISCHE PRODUKTE	90
MOCHI OKONOMIYAKI: MIT KLEBRIGEM REISKUCHEN	91
SUKIYAKI-STYLE OKONOMIYAKI: MIT DÜNN GESCHNITTENEM RINDFLEISCH**	92
TEMPURA OKONOMIYAKI: MIT TEMPURA-GARNELEN	93
OKONOMIYAKI MIT WASABI: FÜR EINE SCHARFE NOTE	94
TÜRKISCHE PIZZA: LAHMACUN	95
KLASSISCHER LAHMACUN: MIT LAMM UND PAPRIKA	95
VEGETARISCHER LAHMACUN: MIT GEMÜSEBELAG	96
KÄSE LAHMACUN: MIT GESCHMOLZENEM KÄSE	97
SCHARFER LAHMACUN: MIT EXTRA CHILI	97

LAHMACUN MIT RINDFLEISCH: EINE VARIANTE ZUM LAMM	98
MINI-LAHMACUN: KLEINE GRÖÙE FÜR SNACKS	99
LAHMACUN ROLLE: EINGEROLLT MIT SALAT UND KRÄUTERN	99
KNOBLAUCH LAHMACUN: MIT KNOBLAUCHWÜRZE	100
LAHMACUN MIT JOGHURT: SERVIERT MIT EINEM KLECKS JOGHURT	101
FRÜHSTÜCKS LAHMACUN: MIT EI UND TOMATEN	101
SÜÈER LAHMACUN: MIT SÜËEN BELÄGEN ALS DESSERT	102
FISCH LAHMACUN: MIT MEERESFRÜCHTEN STATT FLEISCH	103
LAHMACUN MIT HÄHNCHEN: EINE LEICHTERE OPTION	104
PIKANTE LAHMACUN: MIT PEPPERONI UND SCHARFEN GEWÜRZEN	105
DÖNER LAHMACUN: MIT DÖNERFLEISCH ALS BELAG	106
BRASILIANISCHE PIZZA MIT EXOTISCHEN BELÄGEN.....	107
PIZZA MIT HERZPALMEN UND ARTISCHOCKEN	107
BANANEN-SCHOKOLADEN-PIZZA: SÜËE KOMBINATION	108
STROGANOFF-PIZZA: MIT RINDFLEISCH-STROGANOFF	108
CATUPIRY-KÄSE-PIZZA: EIN BRASILIANISCHER KÄSE	109
TROPEIRO-BOHNEN-PIZZA: MIT TRADITIONELLEN BOHNEN	110
CARNE-SECA-PIZZA: GETROCKNETES FLEISCH	110
PIZZA MIT GUAVENPASTE UND KÄSE: EINE SÜË-SALZIGE KOMBINATION	111
CAMARÃO-PIZZA: MIT GARNELEN	112
CALABRESA-PIZZA: MIT CALABRESA-WURST	113
FRANGO COM CATUPIRY: HÄHNCHEN MIT CATUPIRY-KÄSE	113
PIZZA MIT ACAI: EINE SÜËE OPTION	114
PIZZA MIT GRÜNEM MAIS UND SPECK	115
FEIJOADA-PIZZA: MIT ZUTATEN EINER FEIJOADA	115
*	116
*PIZZA MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND RUCOLA**	116
PIZZA MIT KABELJAU UND OLIVEN	117
INDISCHE PIZZA: TANDOORI CHICKEN PIZZA	118
KLASSISCHE TANDOORI CHICKEN Pizza	118
VEGETARISCHE PANEER TIKKA PIZZA	119
INDISCHE CURRY-PIZZA: MIT EINER CURRY-SÖBENBASIS	119
KEEMA Pizza: MIT GEWÜRZTEM LAMMHACKFLEISCH	120
PALAK PANEER Pizza: SPINAT UND KÄSE	121
VINDALOO PIZZA: EXTREM SCHARF	121
MASALA DOSA PIZZA: MIT DOSA-TEIG UND KARTOFFELFÜLLUNG	122
BUTTER CHICKEN PIZZA: MIT BUTTER CHICKEN SÖBE	123
BIRYANI PIZZA: MIT BIRYANI-GEWÜRZEN	123
INDISCHE VEGGIE-PIZZA: MIT KURKUMA UND GEMÜSE	124

CHOLE PIZZA: MIT KICHERERBSEN	125
ROGAN JOSH PIZZA: MIT LAMMFLEISCH	126
MANGO CHUTNEY PIZZA: SÜß UND WÜRZIG	126
PANI PURI PIZZA: MIT PANI PURI ELEMENTEN	127
DAL MAKHANI PIZZA: MIT LINSEN UND BUTTERSOße	128
DESSERTPIZZEN	129
SCHOKOLADEN-BANANEN-DESSERTPIZZA	129
APFEL-ZIMT-STREUSEL-PIZZA	129
RICOTTA-HONIG-BEEREN-PIZZA	130
NUSS-NOUGAT-CREME MIT HASELNÜSSEN	131
PFIRSICH-MELBA-DESSERTPIZZA	131
KARAMELLISIERTE ANANAS UND KOKOS-PIZZA	132
SÜBE MASCARPONE UND FEIGEN-PIZZA	133
KIRSCH-SCHOKOLADEN-DESSERTPIZZA	133
PEKANNUSS UND AHORNSIRUP-PIZZA	134
BIRNEN-GORGONZOLA-DESSERTPIZZA MIT WALNÜSSEN	135
GLUTENFREIE UND VEGANE PIZZEN	136
GLUTENFREIE MARGHERITA-PIZZA	136
VEGANE BBQ-JACKFRUIT-PIZZA	137
GLUTENFREIE ZUCCHINI-KICHERERBSEN-PIZZA	137
VEGANER CASHEWKÄSE UND SPINAT-PIZZA	138
GLUTENFREIE PILZ-TRÜFFEL-ÖL-PIZZA	139
VEGANER PESTO UND GEGRILLTES GEMÜSE-PIZZA	139
GLUTENFREIE THAI-PIZZA MIT ERDNUSSSOße	140
VEGANER SHAWARMA-PIZZA MIT TOFU	141
GLUTENFREIE SÜBKARTOFFEL-BODEN-PIZZA	141
VEGANE ALFREDO-PIZZA MIT BROKKOLI	142
PIZZAVARIATIONEN FÜR FEINSCHMECKER	143
TRÜFFELÖL, PROSCIUTTO UND RUCOLA-PIZZA	143
HUMMER UND CREME FRAICHE-PIZZA	144
WILDPILZ UND GRUYÈRE-PIZZA	144
RÄUCHERLACHS UND CRÈME FRAÎCHE-PIZZA	145
ENTENBRUST UND KIRSCHSAUCE-PIZZA	146
ZIEGENKÄSE, WALNUSS UND HONIG-PIZZA	147
KAVIAR UND CRÈME FRAÎCHE-PIZZA	148
STEAK UND GORGONZOLA MIT RÖSTZWIEBELN-PIZZA	149
SERRANO-SCHINKEN, FEIGE UND MANCHEGO-PIZZA	150
JAKOBSMUSCHELN UND SAFRAN-SAHNE-PIZZA	151

### DER PERFEKTE PIZZASTEIN.....	169
### BACKEN IM PIZZASTEINOVEN	170
**BACKPROZESS: **.....	170
**TEMPERATURMANAGEMENT: **.....	170
### TIPPS FÜR DIE PERFEKTE KRUSTE	170
**HYDRATATION: **	171
FRANKREICH.....	152
BOUILLABAISSE Pizza	152
CROQUE MONSIEUR PIZZA	152
ENTRECÔTE & ROQUEFORT Pizza	153
NIZZA-SALAT Pizza	154
CAMEMBERT & BIRNEN PIZZA	155
DUCK CONFIT PIZZA	155
PROVENCE-KRÄUTER & ZIEGENKÄSE PIZZA	156
ARABISCH.....	157
SHAWARMA Pizza	157
FALAFEL Pizza	158
TABOULEH Pizza	158
KEBAB PIZZA	159
ZA'ATAR Pizza	160
HUMMUS UND GEGRILLTES GEMÜSE PIZZA	161
BABA GANOUSH Pizza	162
MOUTBAL Pizza	162
LABNEH UND OLIVEN PIZZA	163
MANSAF Pizza	164
FATTOUSH Pizza	165
HARISSA UND LAMM PIZZA	166
MUHAMMARA Pizza	166
KOFTA PIZZA	167

****Einführung****

****Die Geschichte der Pizza****

Die Pizza, wie wir sie heute kennen, hat ihre Wurzeln tief in der Geschichte, die bis ins antike Griechenland, Ägypten und Rom reicht. Dort aßen die Menschen flache Brote mit verschiedenen Belägen. Die moderne Pizza, die ihren Ursprung in Neapel hat, entstand jedoch erst im 18. Jahrhundert. Ursprünglich war sie ein Gericht für die armen Leute, das auf den Straßen verkauft wurde. Die klassische Pizza Margherita, belegt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, wurde der Legende nach 1889 von Pizzabäcker Raffaele Esposito kreiert, um die italienische Königin Margherita zu ehren – ihre Farben repräsentieren die italienische Flagge.

****Die Kunst des Pizzabackens****

Pizzabacken ist eine Kunstform, die Präzision, Geduld und Leidenschaft erfordert. Von der Auswahl der Zutaten bis zur Technik des Backens – jeder Schritt ist entscheidend für das Endergebnis. Der Teig, das Herzstück jeder Pizza, muss die perfekte Balance zwischen Knusprigkeit und Fluffigkeit haben. Das Geheimnis liegt in der langsamen Gärung, oft über Nacht, was dem Teig Zeit gibt, sein volles Aroma zu entwickeln. Der Backvorgang selbst erfordert hohe Temperaturen, typischerweise in einem Steinofen, um die charakteristische knusprige Kruste zu erzielen.

****Grundlagen: Teige und Saucen****

Der Teig kann je nach Region variieren – von dünn und knusprig bis dick und fluffig. Die Zutaten sind in der Regel einfach: Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Doch die Proportionen und die Knettechnik können das Ergebnis stark beeinflussen. Ebenso ist die Sauce ein fundamentaler Bestandteil, der die Pizza zum Leben erweckt. Während einige Puristen eine einfache Tomatensauce bevorzugen, gibt es eine unendliche Vielfalt an Saucen, von cremigen weißen Saucen bis hin zu innovativen Kreationen mit Pesto oder sogar Kürbis.

Insgesamt bietet die Pizza eine Leinwand für Kreativität und Geschmack, eine, die von Generation zu Generation weitergegeben und immer wieder neu erfunden wird. Die Welt der Pizza ist ein Spiegelbild der kulturellen Vielfalt und ein universelles Symbol für Genuss und Gemeinschaft.

****Pizza Quattro Stagioni: Vier Jahreszeiten****

***Zutaten: ***

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 80 ml Tomatensauce
- 100 g Mozzarella, zerrissen oder in Scheiben
- 4 Artischockenherzen, geviertelt
- 50 g Schinken, in Streifen
- 100 g frische Champignons, in Scheiben
- 20 g schwarze Oliven, entsteint

***Zubereitung: ***

1. Den Pizzateig ausrollen und auf ein Backblech oder Pizzastein legen.
2. Die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
3. Den Mozzarella auf der Sauce verteilen.
4. Die Pizza in vier Sektoren teilen: Artischocken auf einen Quadranten, Schinken auf den nächsten, dann die Pilze und zuletzt die Oliven.
5. Bei 250°C ca. 10-15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und der Teig goldbraun ist.

****Pizza Capricciosa: Der bunte Mix****

***Zutaten: ***

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 80 ml Tomatensauce
- 100 g Mozzarella, zerrissen oder in Scheiben
- 50 g Schinken, in Streifen
- 100 g Champignons, in Scheiben
- 4 Artischockenherzen, geviertelt
- 20 g schwarze Oliven
- 1 EL Kapern

***Zubereitung: ***

1. Teig ausrollen und auf ein Backblech legen.
2. Tomatensauce auf dem Teig verteilen und mit Mozzarella belegen.
3. Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Kapern gleichmäßig darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 250°C 10-15 Minuten backen.

****Pizza Quattro Formaggi: Vier Käsesorten****

***Zutaten: ***

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 80 ml Tomatensauce
- 50 g Mozzarella
- 50 g Gorgonzola
- 50 g Fontina oder Provolone
- 30 g Parmesan, gerieben

***Zubereitung:** *

1. Teig ausbreiten und mit Tomatensauce bestreichen.
2. Alle vier Käsesorten auf der Pizza verteilen.
3. Bei 250°C 10-15 Minuten backen, bis der Käse schmilzt und leicht bräunt.

****Pizza al Pesto: Genueser Art****

***Zutaten:** *

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 3-4 EL Pesto Genovese
- 100 g Mozzarella
- 1 EL Pinienkerne (optional)
- Eine Handvoll frischer Rucola (nach dem Backen)

***Zubereitung:** *

1. Teig ausrollen, mit Pesto bestreichen.
2. Mozzarella darauf verteilen, optional mit Pinienkernen bestreuen.
3. Backen bei 250°C für 10-15 Minuten.
4. Mit frischem Rucola garnieren.

Pizza mit Trüffeln: Luxus auf der Zunge

*Zutaten: *

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 3-4 EL Crème fraîche oder Trüffelcreme
- 100 g Mozzarella
- 10-20 g frische Trüffelscheiben
- 1-2 EL Trüffelöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung: *

1. Teig ausbreiten, mit Crème fraîche oder Trüffelcreme bestreichen.
2. Mozzarella darüber verteilen.
3. Bei 250°C 10-15 Minuten backen.
4. Nach dem Backen mit frischen Trüffelscheiben und Trüffelöl garnieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Calzone: Gefüllte Pizza

*Zutaten: *

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 80 ml Tomatensauce
- 100 g Mozzarella, zerrissen oder in Scheiben
- 50 g Ricotta
- 50 g gekochter Schinken, in Würfel geschnitten
- 1 Handvoll Pilze, geschnitten
- 1 Ei (für die Eiwaschung)

***Zubereitung:** *

1. Teig ausrollen und eine Hälfte mit Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta, Schinken und Pilzen belegen, dabei einen Rand lassen.
2. Die andere Teighälfte darüberklappen und die Ränder festdrücken.
3. Die Oberseite mit verquirltem Ei bestreichen.
4. Bei 220°C 15-20 Minuten backen, bis der Calzone goldbraun ist.

****Pizza alla Diavola: Feurig scharf****

***Zutaten:** *

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 80 ml scharfe Tomatensauce
- 100 g Mozzarella, in Scheiben
- 50 g scharfe Salami, in Scheiben
- 1 kleine rote Chili, in Ringe geschnitten
- Einige schwarze Oliven

***Zubereitung:** *

1. Teig ausrollen, mit scharfer Tomatensauce bestreichen.
2. Mit Mozzarella, Salami, Chili und Oliven belegen.
3. Bei 250°C 10-15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

****Pizza Frutti di Mare: Meeresfrüchtezauber****

***Zutaten: ***

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 80 ml Tomatensauce
- 100 g Mozzarella, in Scheiben
- 150 g gemischte Meeresfrüchte (z.B. Garnelen, Tintenfischringe, Muscheln)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Petersilie, gehackt

***Zubereitung: ***

1. Teig ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen.
2. Mozzarella und Meeresfrüchte darauf verteilen.
3. Mit Knoblauch und Petersilie bestreuen.
4. Bei 250°C 10-15 Minuten backen.

****Pizza mit Büffelmozzarella: Cremiger Genuss****

***Zutaten: ***

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 80 ml Tomatensauce
- 100-150 g Büffelmozzarella, in Scheiben
- Frische Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer

***Zubereitung: ***

1. Teig ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen.
2. Büffelmozzarella darauf verteilen, mit Basilikum garnieren.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Bei 250°C 10-15 Minuten backen, bis der Käse schmilzt.

****Pizza al Prosciutto: Mit Schinken****

***Zutaten: ***

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 80 ml Tomatensauce
- 100 g Mozzarella, in Scheiben
- 80-100 g Prosciutto, in Scheiben
- Einige Rucolablätter
- Parmesanspäne

***Zubereitung: ***

1. Teig ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen und Mozzarella darauf verteilen.
2. Bei 250°C 10-15 Minuten backen.
3. Nach dem Backen den Prosciutto und Rucola darauflegen und mit Parmesanspänen garnieren.

****Pizza Funghi: Pilzliebe****

***Zutaten: ***

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 80 ml Tomatensauce
- 100 g Mozzarella, in Scheiben
- 200 g frische Champignons, in Scheiben
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Einige Thymianblätter
- Olivenöl

***Zubereitung: ***

1. Teig ausrollen und mit Tomatensauce bestreichen.
2. Mozzarella, Pilze und Knoblauch gleichmäßig darauf verteilen.
3. Mit Thymian bestreuen und leicht mit Olivenöl beträufeln.
4. Bei 250°C 10-15 Minuten backen, bis der Käse schmilzt und die Pilze goldbraun sind.

****Pizza Bianca: Ohne Tomatensauce****

***Zutaten: ***

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 150 g Mozzarella, in Scheiben
- 2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
- Rosmarin
- Grobes Meersalz
- Olivenöl

***Zubereitung:** *

1. Teig ausrollen und mit Olivenöl bestreichen.
2. Mozzarella, Knoblauchscheiben und Rosmarin darauf verteilen.
3. Mit grobem Meersalz bestreuen.
4. Bei 250°C 10-15 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist.

****Pizza mit Rucola und Parmaschinken****

***Zutaten:** *

- 1 Pizzateig (ca. 250 g)
- 80 ml Tomatensauce
- 100 g Mozzarella, in Scheiben
- 80-100 g Parmaschinken
- Eine Handvoll Rucola
- Parmesanspäne
- Balsamico-Reduktion (optional)

***Zubereitung:** *

1. Teig ausrollen und mit Tomatensauce bestreichen, Mozzarella darauf verteilen.
2. Bei 250°C 10-15 Minuten backen.
3. Nach dem Backen mit Parmaschinken und Rucola belegen, Parmesanspäne darüberstreuen.
4. optional mit Balsamico-Reduktion beträufeln.

****Focaccia: Der pizzaverwandte Fladen****

***Zutaten: ***

- 500 g Mehl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Salz
- 7 g Trockenhefe
- Olivenöl
- Rosmarin
- Grobes Meersalz

***Zubereitung: ***

1. Mehl, Wasser, Salz und Hefe zu einem Teig verkneten und gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Den Teig auf ein geölt Backblech geben und flach drücken.
3. Mit den Fingern Dellen in den Teig drücken, mit Olivenöl beträufeln.
4. Mit Rosmarin und Meersalz bestreuen.
5. Bei 200°C 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.

****Pizzette: Kleine Pizzen für zwischendurch****

***Zutaten: ***

- Pizzateig (ca. 500 g)
- Tomatensauce
- Mozzarella
- Beliebige Toppings (Salami, Pilze, Paprika, etc.)