

INHALT

Waldis Weg zur perfekten Pizza	4
--------------------------------	---

GRUNDLAGEN

Geschichte der Pizza und berühmte Pizzen	8
Auf dem Weg zur perfekten selbstgemachten Pizza	9
Grund- & Hauptzutaten: Das Pizza-1 x 1	10
Grundausstattung und Zubehör	22
Grundwissen Pizzateig	26
Phasen der Pizzazubereitung	28

PIZZATEIGE & SAUCEN

Pizzateig – original neapolitanisch	34
Pizzateig – traditionell italienisch	35
Single-Pizzateig – Waldis »Schneller«	36
Der perfekte Pizzateig – Waldis Lieblingsrezept	37
Pizzateig »Tonda« – die runde Pizza Romana	38
Pizzateig »al Taglio« – Blechpizza Romana	39
100 % Biga-Pizzateig – der Traditionelle	40
100 % Poolish-Pizzateig – der Aromatische	41
Pizzateig mit Sauerteig	42
Pizzateig – New York Style	43
Pizzateig Canotto – der moderne Neapolitanische	44
Pinsateig – die etwas andere Pizza	45
Dinkel-Pizzateig mit Olivenöl	46
Tomatensauce – original neapolitanisch	48
Tomatensauce – italienisch, einfach, schnell	49
Tomatensauce – New York Style	50
Blumenkohlcreme mit Crème fraîche	51

KLASSIKER & LIEBLINGSPIZZEN

Pizza Marinara – traditionell neapolitanisch	54
Pizza Margherita – Pizza-Queen aus Neapel	56
Pizza-Salami – nach neapolitanischer Art	58
Pizza Funghi – nach neapolitanischer Art	60
Pizza Mista mit Paprika & Peperoni	62
Quattro stagioni – Pizza »Vier Jahreszeiten«	64
Pizza Napoli mit Sardellen & Oliven	66
Pizza Tonno mit Thunfisch & Zwiebeln	68
Pizza Frutti di Mare	70
Pizza Salsiccia piccante	72
Pizza Diavola – die höllisch Scharfe	74
Waldis Sommerpizza mit Schinken & Rucola	76
Pizza Sicilia mit Scamorza & Nduja	78
Pizza Pesto mit Schinken & Parmesan	80
Waldis Speciale	82
Pizza Burrata mit Rucola & Tomaten	84
Pizza Stracciatella	86
Pizza Verdura	88
Pizza Primavera mit Spargel & Mais	90
Calzone Classica – die leckere Pizzatasche	92
Calzone Napoletana	94
American Pizza – New York Style	96
Pinsa Bufala – die Saftige	98
Pinsa Saporì mit Salami & Provola	100
Pinsa Roma mit Sardellen & Oliven	102

PIZZA BIANCA

Pizza Carbonara – statt Spaghetti	106
Quattro Formaggi – Pizza »Vier Käse«	108
Bella Mortadella mit Büffelmozzarella & Pistazien	110
Pizza Salsiccia e Spinaci	112
Pizza Bianca – Salmone e Spinaci	114
Pizza Patata nach römischer Art	116

REZEPTE ANDERER PIZZAIOLI

Pizzaiola Julia von »Manopasto«	120
Römische Blechpizza mit Süßkartoffeln & Guacamole	122
Pizzaiolo-Blogger Giovanni Aveta	124
Pizza Viola nach neapolitanischer Art	125
Pizzaiolo Roberto Susta	128
Original Fiocco-Pizza	130
Pizzaioli Till und Franka	132
Pizza Birne mit Ziegenkäse	134

VORSPEISEN & SÜSSE PIZZEN

Pizzabrot mit Knoblauchöl	138
Pizzabrot Bruschetta	140
Mini-Pizzen mit dreierlei Belag	142
Pizza Panini mit Pistaziencreme	144
Süße Pizza – Himbeer-Pistazien-Traum	146
Schoko-Pizza mit bunten Schokolinsen	148
Erdbeer-Pizza »O sole mio«	150

Hilfreiche Tipps & Tricks auf einen Blick	152
Register	154
Grazieschön!	158
Über die Autor*innen	159