

20	Mamma Lina Pizza Nonna Linas Parmigiana: 20 Pizza '87: 22 Adriano: 24 Tartufo Next Level: 26 Manhattan: 28 Pizza Giallo: 32 Don Diablo: 34 Sophia Loren: 36
54	Echte Klassiker Margherita: 54 Marinara Reloaded: 56 Regginella: 58 Salsiccia: 60 Pizza Cacio Pepe: 62
74	Pizza di Stagione Schwarzwald Margherita: 74 Pizza Baden-Baden: 76 Bresaola mit Artischocken: 78 Pizza Green Gamba: 80 Pizza Zucca: 82 La Noce Vita mit Nüssen: 84
86	Pizzateig Neapolitanischer Pizzateig: 88 Express-Pizzateig: 92 Mit Mais und Reis: Der Pinsa-Teig: 92 Vollkorn-Pizzateig: 95 Pizzabrotchen: 95 Glutenfreier Pizzateig: 95 Unsere Focaccia: 96
98	Grundsoßen und Pizzacremes Rote Tomatensauce: 101 Gelbe Tomatensauce: 101 Grünes Basilikum-Pesto: 101 Parmesan-/ Pecorinocreme: 102 Tomatensugo: 102 Avocadocreme: 103 Kürbiscreme: 103 Auberginencreme: 105 Zucchinicreme: 105 Urkartoffelcreme: 105 Mayonnaise '87: 106 Kapern-/Pfirsich-Mayo: 106 Safran-Aioli: 106 Crème-Fraîche '87: 107 Pistaziencreme: 107
122	Vegetarische & Vegane Pizza Pizza Mrs. Vegan: 122 Pizza Veggie Rossa: 124 Monica Belucci: 126 Pizza Zucchini: 128 Pizza Popeye: 130
138	Fancy Pizza Tortora Brothers: 138 Pizza Urkartoffel: 140 Pizza Terence Hill: 142 James Bond: 144 Mortadella e Pistacchio: 146 Pizza Carbonara: 148 Pizza Caesar: 150
156	Heldenpizza Bud Spencer: 156 Pizza Macellaio: 158 Pizza Malafemmena: 160 Tagliata di Manzo: 162 Pizza Pulled Pork: 164 Pizza Surf & Turf mit Lobster: 166
170	Pizza mit Fisch und Krustentieren Pescatori: 170 Calamaretti: 172 Schwertfisch-Pizza: 174 Pizza Fish & Chips: 176 Pugliese: 178
180	Gedeckte Pizza Pizza Fritta: 182 Pizza Tronchetto: 184 The Taste of Italy: 186
188	Süße Pizza Strizzi: 190 Banana Split: 192 Tronchetto al Ciccolato: 194 Pizza Bowl: 196 '87 Krapfen: 198

04

Benvenuto nel nostro mondo – Willkommen in unserer Welt!
Mit Pizza con Amore wollen wir die Liebe zu unserer Heimat Italien teilen.

10

Sempre con Amore!
Ein liebes Grußwort von unserem Freund Frank Elstner.

12

Wetten, dass es hier gleich rund geht?
Tradition meets Instagram: von Lebensfreude und den besten Pizzen weit und breit.
Lust auf einen Blick hinter die Kulissen bei uns im Mamma Lina?

38

Zwischen Vesuv und Wahnsinn
Koffer packen, Sachen schnappen und ab in den Süden!
Wir nehmen euch mit auf einen Roadtrip ins pulsierende Neapel, die Heimat der Pizza.

64

Das Geheimnis von Fior di Latte
Welcher Käse ist der beste für eure Pizza?
Dieser Frage gehen wir in einer ganz besonderen Käse-Manufaktur mal auf den Grund...

108

Die wichtigsten Zutaten für gute Pizza
Von Pizza-Mehl mit dem richtigen W-Wert über Semola und Mozzarella di Bufala:
Alles Wissenswerte rund um die wichtigsten original italienischen Zutaten.

112

Wie man Pizza daheim perfekt hinbekommt
Keinen Pizza-Ofen? Macht nichts.
Wir haben ein paar elementare und einfache Tipps und Kniffe für euch zusammengestellt.

116

Das rote Gold von Napoli
Die perfekten Tomaten für Pizza sind so empfindlich, dass man sie in Dosen findet: als Pelati!

132

Von einem, der auszog und sein Glück fand
Unterwegs in Terzigno, auf der Suche nach den Wurzeln unserer Familie:
Warum die Erfolgsgeschichte vom Mamma Lina eigentlich am Fuße des Vesuv begann.

152

Vom Hackepeter zur Köstlichkeit
Qualität hat bei uns höchste Priorität! Ein Besuch in unserem Partnerbetrieb,
der Metzgerei Krug in Gaggenau.

200

Grazie per il grande supporto!
Ein dickes Danke an alle, die dieses Buch mit ihrer Unterstützung erst möglich gemacht haben – wie etwa
Ernst-Jürgen Wackenut, Accursio Giandalia von Sapros in Karlsruhe und das team tietge.