

- 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** | Bresola mit Artischocken: **78**  
Pizza Green Gamba: **80** | Pizza Zucca: **82** | La Noce Vita mit Nüssen: **84**
- 86**      **Pizzateige**  
Neapolitanischer Pizzateig: **88** | Express-Pizzateig: **92** | Mit Mais und Reis: Der Pinsa-Teig: **92**  
Vollkorn-Pizzateig: **95** | Pizzabrötchen: **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** | Zucchini creme: **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**      **Gedekte Pizza**  
Pizza Fritta: **182** | Pizza Tronchetto: **184** | The Taste of Italy: **186**
- 188**      **Süße Pizza**  
Strizzi: **190** | Banana Split: **192** | Tronchetto al Cicolato: **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 Wackenhut, Accursio Giandalia von Sapro in Karlsruhe und das team tietge.