

**Eine wie keine: die Pizza napoletana 6**  
**Willkommen in der Pizzawelt 10**

## **URSPRUNG ZUTATEN KULT**

**Die Wiege der Pizza: Neapel 13**  
**Ein bisschen Geschichte und eine Menge Pizza 46**  
**Das, was man braucht: Mehl, Tomate und Mozzarella 79**  
**Alle sind verrückt nach Pizza 110**  
**Die Pizzabäcker 123**

## **SO GELINGT DAS ORIGINAL ZU HAUSE**

**Kleines Pizzaglossar 166**  
**Die besten Pizzateige 170**  
Einfacher Pizzateig 173  
Teig für Pizza contemporanea 188  
Teig mit Poolish 190  
Teig mit Biga 194  
**Pizzaboden formen, belegen und backen 182**

## **REZEPTE**

**Pizza-napoletana-Varianten 201**  
**Anderes aus Pizzateig 241**

**Bezugsquellen und Literatur 258**  
Team 260  
Dank 262  
Impressum 264