

Inhalt

Die perfekte Pizza backen

- 14 Die perfekte Pizza backen
- 16 Das optimale Mehl
- 18 Hydration
- 20 Was man über Hefe wissen sollte
- 22 Was man über Sauerteig wissen sollte
- 24 Pizzateig kneten
- 26 Pizzateige dehnen und falten
- 28 Pizzaballen formen
- 30 Teige reifen lassen

Die Pizza vollenden

- 64 Pizzateig von Hand formen
- 66 Die perfekte Pizzasauce
- 68 Pizza richtig belegen
- 70 Der ideale Pizzakäse
- 74 Pizza im Heimbackofen backen
- 76 Pizzabacken im Pizzaofen
- 78 Pizzabacken im Holzofen

Pizzateig Grundrezepte

- 36 Schneller Pizzateig für jeden Tag
- 38 Pizzateig mit Hefe
- 40 Pizzateig mit Poolish – 24 Stunden
- 42 Pizzateig mit Poolish – 48 Stunden
- 44 Pizzateig mit Biga
- 46 Pizzateig mit Sauerteig
- 48 Pizzateig mit Lievito Madre
- 50 Pinsateig
- 52 Vollkornpizzateig
- 54 Glutenfreier Pizzateig
- 56 Restpizza
- 58 Flammkuchenteig

Pizzaklassiker

- 82** Pizza Margherita
- 84** Pizza Marinara
- 88** Pizza Rucola Grana Parma
- 90** Pizza Tonno e Cipolla
- 94** Pizza Maxi
- 98** Pizza Calzone
- 102** Pizza Salame dolce

Pizza Speciale

- 106** Pizza al Ragù
- 108** Pizza mit Bärlauchpesto
- 112** Pizza Patata
- 114** Pizza Tollinger
- 116** Pizza Ventaglio
- 120** Salatpizza
- 122** Tiroler Bauernpizza

Pinsa

- 126** Pinsa Fresca
- 130** Pinsa Aglio e Olio
- 132** Pinsa Bianca
- 136** Pinsa Bomba
- 140** Pinsa Cipolla e Speck
- 142** Pinsa Prosciutto

Süße Pizzen

- 146** Cheesecake-Pizza
- 148** Erdbeer-Joghurt-Pizza
- 152** Cinnamon-Pizza
- 154** Nutella®-Pizza
- 158** Schoko-Bananen-Pizza

Focaccia

- 162** Klassische Focaccia
- 166** Focaccia Mortadella
- 170** Focaccia dolce
- 172** Focaccia Pastrami-Style
- 174** Focaccia mit Tomaten und Oliven

Flammkuchen

- 178** Feueriger Chili-con-Carne-Flammkuchen
- 180** Flammkuchen mit Speck und Lauch
- 182** Flammkuchen mit Spargel
- 184** Süßer Flammkuchen mit Schoko und Banane
- 190** Flammkuchen mit Zucchini
- 192** Gefüllter Flammkuchen