

Pizza

Zutaten für eine Pizza (30 bis 35 cm Ø)

Teig (kurze Teigführung)

250 g Pizzamehl Tipo 00 oder Weizenmehl Type 550

12 g Hefe, etwa 120 bis 140 g Wasser, 12 g Olivenöl, 6 g Salz

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und etwa 8 bis 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig abdecken und etwa 45 bis 60 Minuten reifen lassen.

Teig (lange Teigführung)

30 g Weizenvollkornmehl, 100 g Hartweizenmehl oder Hartweizengrieß

120 g Pizzamehl Tipo 00 oder Weizenmehl Type 550

3 g Hefe, etwa 120 bis 140 g Wasser, 12 g Olivenöl, 6 g Salz

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und etwa 8 bis 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig abdecken und etwa 45 bis 60 Minuten reifen lassen.
Nach 30 Minuten dehnen und falten.
3. Für etwa 24-72 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
Wenn der Teig nicht verbraucht wird, nach jeweils 24 Stunden ausstoßen (kurz durchkneten).

Teig (mit Vorteig/lange Teigführung)

Vorteig

50 g Pizzamehl Tipo 00

50 g Wasser, 1 g Hefe

Hauptteig

Vorteig

200 g Pizzamehl Tipo 00

etwa 100 bis 120 g Wasser, 3 g Hefe, 12 g Olivenöl, 6 g Salz

1. Die Vorteigzutaten mischen, abdecken und etwa 12 Stunden reifen lassen.
2. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig abdecken und für etwa 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Beim langsamen Reifen im Kühlschrank entwickelt der Teig Aromen und Säure, die sich günstig auf die Geschmacksbildung auswirken und der Pizza eine ideale Konsistenz verleiht – außen knusprig, innen weich.

Teig (No-knead-Methode/lange Teigführung)

250 g Pizzamehl Tipo 00 oder Weizenmehl Type 550

6 g Salz

6 g Hefe, etwa 140 bis 160 g Wasser, 12 g Olivenöl

1. Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren.
2. Hefe in etwas Wasser verrühren/auflösen, Olivenöl zugeben und gut mischen.
Alles zum Mehl geben.
3. Von Hand oder mit einer Küchenmaschine etwa 1 Minute vermischen bis das Mehl komplett durchfeuchtet ist.
4. Den Teig abdecken und mindestens 6 Stunden bei Raumtemperatur oder 20 bis 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Teig ohne Hefe (Quark-Öl-Teig)

200 g Weizenmehl Type 405

125 g Magerquark, 20 g Olivenöl, 1 Ei (M)

1 TL Backpulver, 6 g Salz

1. Quark, Öl, Ei und Salz verrühren.
2. Mehl und Backpulver vermischen, über die Quarkmasse sieben und flott verkneten.

Der Teig muss aufgrund der chemischen Teiglockerung (Backpulver) schnell verarbeitet werden.

Fertigstellung:

1. Den Teig schonend rundwirken.
Abgedeckt, auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche je nach Teigtemperatur etwa 10 bis 30 Minuten ruhen lassen (**der Quark-Öl-Teig muss nicht ruhen**).
2. Mit den Händen (Fingern) von innen nach außen auf den Teig drücken, so dass ein Rand entsteht. Den Teig etwas drehen und erneut mit dem Händen nach außen drücken.
Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig annähernd eine runde Form mit 30-35 cm Ø angenommen hat.
Am Rand sollte der Teig etwas dicker sein als in der Mitte.
Nochmals kurz ruhen lassen.
3. Den Backofen gut vorheizen, etwa 240 bis 260 °C (Unter-/Oberhitze).
4. Einen Pizzastein auf den Gitterrost legen, auf der mittlere Schiene in den Backofen schieben und gut heiß werden lassen (etwa 15 bis 20 Minuten)
oder
ein Backblech in eine der unteren Schiene einschieben und heiß werden lassen.
5. Den vorbereiteten Teig auf einen Bogen Backpapier oder einen Pizzaschieber ziehen.
Dünn mit Tomatensauce bestreichen, je nach Rezeptur etwas Pizzakäse (Käsemischung **siehe die nachfolgenden Rezepturen**) darauf verteilen und mit den jeweiligen Zutaten belegen.
6. Das heißen Backblech (**Vorsicht heiß!**) aus dem Ofen nehmen und belegte Pizza samt Backpapier draufziehen
oder
mit dem Pizzaschieber direkt auf den Pizzastein „einschießen“.
Pizza (etwa 8-12 Minuten) backen bis der Teigrand beginnt leicht dunkelbraun zu werden.

Pizzabacken auf dem Pizzastein!

Es handelt sich meist um eine Platte aus Schamott. Messen Sie Ihren Backofen genau aus, denn die Platte sollte gerade eben im Ofen Platz finden, aber rundum einen schmalen Rand lassen, damit Luft zirkulieren kann. Den Backofen samt Stein vorheizen und die Pizza direkt auf dem heißen Stein backen.

Als Alternative kann auch ein heißes im Backofen vorgeheiztes Backblech verwendet werden.

Wird die Pizza auf einem kalten Backblech in den Ofen geschoben – „dann hat die Pizza schon verloren“!

Beim Pizzabelag gilt: „Weniger ist mehr“ – eine Pizza sollte nicht einem Gemüsekuchen ähneln, deshalb sollte auch nicht zuviel „draufgepackt“ werden.

Tomatensauce für Pizza

Zutaten für eine Blechpizza oder 2 runden Pizzen 30-35 cm Ø.

Variante 1

1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 El Olivenöl, 1 Tl Zucker

1 El Tomatenmark, 1 Dose stückige Tomaten (400 g), ½ Tl getrockneter Oregano, Salz, Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und in fein würfeln.
2. Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel darin goldgelb schwitzen.
Knoblauch und Zucker zugeben, ca. 1 Minute weitergaren.
3. Tomatenmark zugeben und kurz mitschwitzen.
4. Dosentomaten und Oregano zugeben, aufkochen, salzen und pfeffern.
5. Bei milder Hitze köcheln lassen bis eine dicke, weiche, streichfähige Pizzasauce entstanden ist.

Variante 2

Ofengetrocknete Tomaten: 500 g vollreife Tomaten vierteln und mit der Haut nach unten auf ein Backblech legen. Mit Meersalz, schwarzem Pfeffer, Zucker, Knoblauch, Thymianblättchen und gehacktem Rosmarin würzen.

Etwa 2 Stunden bei 100 °C Heißluft in den Backofen schieben, einen Kochlöffel o. ä. in die Backofentür klemmen, damit diese einen Spalt geöffnet bleibt.

Die Tomaten sollen trocken aber noch weich sind.

In einem sauberen Glas mit Olivenöl bedeckt aufbewahren.

Für die Pizzasauce die getrockneten Tomatenviertel mit etwas Olivenöl fein pürieren.

Pizzakäse

Käsemischung aus festem Schnittkäse z. B. eine Mischung aus gereiftem Mozzarella und Fontina (ersatzweise Edamer, Gouda oder Tilsiter).

Die Käsemischung sollte relativ fein gerieben sein, ein Teil davon wird direkt nach der Sauce auf der Pizza verteilt.

oder Mozzarella/Büffelmozzarella, 5 Scheiben (oder gewürfelt) pro Pizza.

Hartkäse z. B. Parmesan oder Grana Padano wird zur Verfeinerung über die fertig gebackene Pizza gerieben oder gehobelt.

Zutaten

Prosciutto: Luftgetrockneter Schinken wird immer nach dem Backen darüber gegeben, Kochschinken wird in dünne Scheiben oder in Stücke „gerissen“ vor dem Backen darauf gegeben.

Pilze: Werden zum Belegen in dünne Scheiben geschnitten.

Artischockenherzen aus der Dose: Gut abgetropft, geviertelt oder in Scheiben geschnitten.

Gemüse: Entweder gegrillt oder in der Pfanne kurz angebraten, da der Backvorgang zu kurz ist um das Gemüse zu garen.

Rucola: Immer nach dem Backvorgang auf der Pizza verteilen.

Salami: Hauchdünn aufgeschnitten und meist nach dem Backen auf der Pizza verteilt.

Basilikumblätter: Werden nach dem Backen auf der Pizza verteilt.

Olivenöl: Wird nach dem Backen darüber geträufelt.

Klassisch – Zutaten für eine runde Pizza mit 30-35 cm Ø

Pizza Margherita

100-150 g Tomatensauce, mit 125 g Büffelmozzarella in Scheiben belegt, nach dem Backen werden frische Basilikumblätter auf der Pizza verteilt und mit Olivenöl beträufelt.

Quattro stagioni

100-150 g Tomatensauce, 100-150 g g Käse, danach wird ein Viertel mit Pilzen, ein Viertel mit Kochschinken, ein Viertel mit Artischocken und das letzte Viertel wird nach dem Backen mit hauchdünn geschnittener Salami belegt.

Pugliese

100-150 g Tomatensauce, 100-150 g Käse, 1 kleine in Streifen geschnittene Zwiebeln belegt und nach dem Backen mit frisch geriebenen Pecorino bestreut.

Ortolana

100-150g Tomatensauce, 100-150 g Käse, mit jeweils 50 g gewürfelte Paprika, Zucchini und Auberginen (in der Pfanne gebraten) belegt und nach dem Backen mit frisch geriebenen Parmesan bestreut, mit Olivenöl beträufelt.

Quattro formaggi

100-150g Tomatensauce, dann wird jedes Viertel der Pizza mit einer Käsesorte belegt – welcher Käse, ist Geschmackssache z. B. Mozzarella, Parmesan, Provolone, Gorgonzola, mild. In Neapel macht man die Pizza "bianca", das heißt ohne Tomaten.

Capricciosa

100-150 g Tomatensauce, 100-150 g Käse, belegt mit 2 Scheiben (30 g) Kochschinken, 2 Artischockenherzen in Scheiben geschnitten, 40 g in Scheiben geschnittene Pilze und 8-10 schwarze Oliven, mit etwas Olivenöl beträufelt.

Funghi

100-150 g Tomatensauce, 100-150 g Käse, 5-6 in feine Scheiben geschnittene Champignons, etwas fein geschnittene Petersilie.

Speciale

100-150 g Tomatensauce, 100-150 g Käse, belegt mit 2 Scheiben Kochschinken, 3-4 in feine Scheiben geschnittene Champignons, 5-6 Scheiben Salami, mit etwas Olivenöl beträufelt.

Napoli

100-150 g Tomatensauce, 125 g Mozzarella in Scheiben oder gewürfelt, 4 Sardellenfilets oder mehr, je nach Geschmack.

Mal anders

Zutaten für eine runde Pizza mit 30-35 cm Ø

Birne, Ente und Gorgonzola

**½ getr. Chilischote, ¼ TL Piment, ca. 200 g gegartes Entenfleisch, Thymian, 1 kleine Birne
1 El Crème fraiche, 80 g Gorgonzola, 100 g Provolone o. ä.**

1. Chilischote aufbrechen und die Samen entfernen. Chilischote und Piment im Mörser zerdrücken, Thymianblätter abzupfen.
2. Entenfleisch „zerzupfen“ oder in Scheiben schneiden mit Chili, Piment und Thymian würzen.
3. Birne waschen, vierteln und die Kerne ausschneiden, Birnenviertel längs in dünne Spalten schneiden.
4. Crème fraiche mit „gezupftem“ Gorgonzola vermischen.
5. Vorbereiteten Teig mit der Gorgonzola-Crème fraiche bestreichen, Entenfleisch und Birnen darauf verteilen.
6. Mit geriebenem Provolone bestreuen und backen.

Artischocken und Tapenade

5 Artischockenherzen (Antipasti), ca. 8 Kirschtomaten, 1 El Kapern

1 El Tapenade (grüne Olivenpaste), 1 El Mascarpone, 25 g Parmesan und 25 g Provolone o. ä

1. Artischocken vierteln.
2. Tomaten halbieren,
3. Kapern hacken.
4. Alles locker vermischen.
5. Tapenade und Mascarpone verrühren, auf dem vorbereiteten Teig verstreichen.
6. Artischocken-Tomaten-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.
7. Mit geriebenem Käse gleichmäßig bestreuen und backen.

Champignons und Lauchzwiebeln

150 g Champignons, 3 Lauchzwiebeln, 1 El Olivenöl, Salz, Pfeffer

20 g getrocknete Tomaten, 1 El Crème fraiche, je 25 g Parmesan und Provolone o. ä.

1. Geputzte Pilze in Scheiben schneiden.
2. Geputzte Lauchzwiebeln in feine Scheiben schneiden.
3. Beides in Olivenöl anbraten, salzen, pfeffern und etwas abkühlen lassen.
4. Getrocknete Tomaten hacken.
5. Alles mit Crème fraiche mischen und auf dem vorbereiteten Teig verteilen.
6. Mit geriebenem Käse gleichmäßig bestreuen und backen.

Fenchel, Tomaten und Salami

2 mittelgroße Tomaten, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch Zucker, Thymianblättchen, Rosmarin

1 kleiner oder ½ Fenchel, 1 kleine weiße Gemüsezwiebel, Zitrone

1 Büffelmozzarella, 30 g italienische Salami (wenn möglich Finocchiona), 50 g Parmesan

2-3 El Tomatensauce

1. Tomaten, wie üblich enthäuten, entkernen und in Viertel schneiden.
Salzen, pfeffern, mit Thymian, fein gehacktem Rosmarin, angedrückter Knoblauchzehe, 1 El Olivenöl vermischen und ziehen lassen.
2. Fenchel putzen („Fenchelgrün“ aufbewahren), vierteln und in feine Streifen schneiden.
3. Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
4. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Fenchel zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
Kurz anschwitzen. Hitze reduzieren, evtl. wenig Wasser zugeben und knackig dünsten.
Mit wenig feiner Zitronenzeste (Schalenabrieb), einem Spritzer Zitronensaft und fein gehacktem Fenchelgrün abschmecken.
Gemüse in ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen.
5. Vorbereiteten Teig mit Tomatensauce bestreichen und mit Salami belegen.
Fenchel und Tomaten gleichmäßig darauf verteilen.
6. Mit Mozzarellascheiben belegen.
7. Mit geriebenen Parmesan bestreuen und backen.
8. Nach dem Backen mit Olivenöl beträufeln.

Pesto und Lachs (oder Meeresfrüchte)

1 Tomate, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zucker

200 g Lachsfilet oder Meeresfrüchte, 1 El Pesto, 1 El Crème fraiche

je 25 g Parmesan und Provolone o. ä., 1 Handvoll geputzter und gewaschener Rucola

1. Tomate wie üblich enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden.
2. Salzen, pfeffern mit 1 El Olivenöl und einer Prise Zucker vermischen, ziehen lassen.
3. Lachsfilet in etwa 2 bis 3 cm große Würfel schneiden.

oder

Meeresfrüchte je nach eingekaufter Angebotsform vorbereiten und mundgerecht schneiden.

Evtl. in Olivenöl sehr heiß und kurz anbraten, in einem Sieb abtropfen lassen.

4. Pesto und Crème fraiche verrühren und auf dem vorbereiteten Teig verstreichen.
5. Tomaten und Lachs bzw. Meeresfrüchte darauf verteilen, salzen und pfeffern.
6. Mit geriebenem Käse gleichmäßig bestreuen und backen.
7. Rucola putzen (grobe Stiele entfernen), waschen und schleudern.
Nach dem Backen mit dem Rucola belegen und mit Olivenöl beträufeln.

Ziegenkäse und Rosmarin

***1 mittelgroße weiße Gemüsezwiebel, 1 Zweig Rosmarin, Olivenöl
80 g Ricotta, 80 g Ziegenfrischkäse, einen „Hauch“ Honig, Salz, Pfeffer
1 Eigelb, 40 ml Sahne
25 g Parmesan***

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken.
3. Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel goldgelb anschwitzen, Rosmarin zugeben.
4. Ricotta und Ziegenkäse mit Honig glatt rühren,
5. Zwiebelwürfel zugeben, salzen und pfeffern.
6. Auf dem vorbereiteten Teig verstreichen.
7. Eigelb mit Sahne verrühren und auf der Käsemasse verteilen.
Mit geriebenen Parmesan bestreuen und backen.

Mozzarella und Peperoni

***2-3 Stiele Thymian, ½ TL feine Zitronenzeste (Schalenabrieb), 2 EL Crème fraiche, Salz, Pfeffer
1 milde rote Peperoni, 150 g Mini-Mozzarella.***

1. Thymianblättchen abstreifen.
2. Zitronenzeste, Crème fraiche, Salz, Pfeffer, und Thymian verrühren.
3. Auf dem vorbereiteten Teig verstreichen.
4. Peperoni halbieren, entkernen und in sehr dünne Streifen schneiden.
5. Mozzarellakugeln und Peperonistreifen auf der Pizza verteilen, backen.