Pizza

Zutaten für zwei mittlere (etwa 25 cm Ø) oder eine große Pizza (etwa 35 bis 40 cm Ø)

Teig (kurze Teigführung)

280 g Pizzamehl Tipo 00 oder Weizenmehl Type 550

12 g Hefe, etwa 160 bis 180 g Wasser (kalt oder Zimmertemperatur oder lauwarm)

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. Teig schonend rundwirken.
   Abgedeckt, auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche je nach Teigtemperatur etwa 20 bis 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.

Teig (lange Teigführung)

280 g Pizzamehl Tipo 00 bzw. Weizenmehl Type 550

3 g Hefe, 160 bis 180 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. Teig abdecken und etwa 45 Minuten reifen lassen.
   Nach 30 Minuten dehnen und falten.
3. Teig schonend rundwirken.
   Abgedeckt, auf einem bemehlten Teller oder Blech für etwa 12-24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

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 (mit Vorteig/lange Teigführung)

Vorteig

80 g Pizzamehl Tipo 00

80 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. 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. Teig rundwirken.
   Abgedeckt, auf einem bemehlten Teller oder Blech für etwa 8-10 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Teig (No-knead-Methode/mittlere bis lange Teigführung)

280 g Pizzamehl Tipo 00 oder Weizenmehl Type 550

6 g Salz

6 g Hefe, etwa 160 bis 180 g Wasser, 12 g Olivenöl

1. Mehl und Salz in einer Schussel 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. Teig abdecken und etwa 60 Minuten reifen lassen.
   Nach 30 Minuten dehnen und falten.
5. Teig rundwirken.
   Abgedeckt, auf einem bemehlten Teller oder Blech für etwa 3 bis 5 Stunden bei Raumtemperatur oder 10 ... 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, flott verkneten und rundwirken.
3. Kurz ruhen lassen – rund ausrollen.

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

Hydration – Wasseranteil im Teig

Die Hydration gibt an, wie viel Wasser im Verhältnis zur Mehlmenge im Teig enthalten ist.
Die Mehlmenge entspricht dabei immer 100 % (Bäckerprozent).

Hydration (%) = Wassermenge (g) : Mehlmenge (g) × 100
Beispiel: 170 g Wasser : 280 g Mehl × 100 ≈ 61 %

In der deutschen Bäckersprache wird stattdessen häufig die Teigausbeute (TA) angegeben:
TA = Hydration + 100, z. B. 61 % Hydration ≙ TA 161.

Die Hydrationsstufen im Überblick

58 – 62 % (niedrig/Einsteiger): Der Teig ist kompakt, elastisch und sehr leicht zu verarbeiten. Ideal für Einsteiger und klassische neapolitanische Pizzen mit gleichmäßigem Rand.

63 – 68 % (ausgewogen/Allrounder): Der Teig ist weich, lässt sich gut kontrollierenund liefert einen luftigen Rand mit offener Krume. Der perfekte Kompromiss für den Alltag.

70 – 75 % (hoch/Fortgeschrittene): Der Teig ist klebrig und erfordert etwas Technik.
Er belohnt mit einem sehr fluffigen, leichten Rand und großen Luftblasen.

über 75 % (sehr hoch/Profi): Extrem feucht und klebrig, oft nur mit Teigschaber oder Küchenmaschine zu bändigen. Typisch für Pinsa Romana, Focaccia und Blechpizza.

Unsere Teige im Vergleich

Kurze und lange Teigführung, No-knead: 160 bis 180 g Wasser : 280 g Mehl ≈ 57 bis 64 %
Teig mit Vorteig: 80 g + 100 bis 120 g Wasser : 280 g Mehl ≈ 64 bis 71 %
Pinsa Romana, kurze Teigführung: 210 g Wasser : 280 g Mehl = 75 %
Pinsa Romana, lange Teigführung: 220 g Wasser : 280 g Mehl ≈ 79 %

Olivenöl wird bei der Hydration nicht mitgerechnet.
Mehle mit viel Eiweiß (Kleber) oder Ballaststoffen, z. B. Vollkornmehl, binden mehr Wasser – die Wassermenge deshalb immer an das verwendete Mehl anpassen.

Pinsa Romana

Zutaten für zwei Pinsen (oval, etwa 30 × 20 cm)

Teig (kurze Teigführung)

230 g Pizzamehl Tipo 00 oder Weizenmehl Type 550
40 g Reismehl, 10 g Sojamehl (ersatzweise Reismehl)
10 g Hefe, etwa 210 g lauwarmes Wasser, 10 g Olivenöl, 7 g Salz

1. Mehle mischen. Hefe in etwa ¾ des Wassers auflösen, zugeben und in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe kneten.
2. Restliches Wasser schluckweise einarbeiten, dann Salz und zuletzt Olivenöl zugeben. Auf zweiter Stufe etwa 8 bis 10 Minuten kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
3. Abgedeckt etwa 60 Minuten bei Zimmertemperatur reifen lassen. Nach 20 und nach 40 Minuten mit nassen Händen dehnen und falten.
4. Teig auf einer mit Reismehl bestaubten Arbeitsfläche halbieren und schonend länglich rundwirken. Abgedeckt nochmals etwa 45 bis 60 Minuten gehen lassen.

Teig (lange, kalte Teigführung)

230 g Pizzamehl Tipo 00 oder Weizenmehl Type 550
40 g Reismehl, 10 g Sojamehl (ersatzweise Reismehl)
2 g Hefe, etwa 220 g kaltes Wasser, 10 g Olivenöl, 7 g Salz

1. Kneten wie bei der kurzen Teigführung (Schritte 1 und 2), dabei kaltes Wasser verwenden.
2. Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, abdecken und etwa 60 Minuten reifen lassen. Nach 20 und nach 40 Minuten mit nassen Händen dehnen und falten.
3. Abgedeckt für etwa 24 bis 48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.
4. Teig halbieren, schonend länglich rundwirken und abgedeckt etwa 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Fertigstellung

1. Backofen mit Pizzastein oder Backblech gut vorheizen, etwa 240 ° C (Unter-/Oberhitze).
2. Teigling auf reichlich Reismehl legen. Mit den Fingerspitzen von der Mitte nach außen zu einem Oval drücken – nicht rollen, die Luftblasen sollen erhalten bleiben.
3. Teigling auf Backpapier oder den Pizzaschieber ziehen, dünn mit Olivenöl bestreichen und etwa 5 bis 6 Minuten vorbacken, bis die Oberfläche hell gebräunt ist.
4. Belegen (siehe Rezepturen Pizza) und weitere 4 bis 6 Minuten fertigbacken.

Pinsa classica

Vorgebackene Pinsa dünn mit Tomatensauce bestreichen, mit gezupftem Büffelmozzarella belegen – fertigbacken – nach dem Backen mit Prosciutto, Rucola, gehobeltem Parmesan belegen und mit Olivenöl beträufeln.

Reismehl bindet viel Wasser – die Pinsa wird außen knusprig und innen luftig-leicht.
Die lange, kalte Teigführung macht den Teig besonders aromatisch und bekömmlich.

Fertigstellung Pizza:

1. Den „entspannten Teigling" auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.
   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 schieben.
   Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig annähernd eine runde Form mit dem gewünschten Ø angenommen hat.
   Am Rand sollte der Teig etwas dicker sein als in der Mitte.

   Lässt sich die Teiglinge aufgrund der Teigkonsistenz nicht schieben – Notfalls – ein Rollholz verwenden.

3. Den Backofen gut vorheizen, etwa 240 ° C (Unter-/Oberhitze).

4. Einen Pizzastein auf den Gitterrost legen, auf der mittlere Schiene in den Backofen schieben und gut heiß werden lassen (etwa 20 bis 30 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 mit etwas Pizzakäse/Käsemischung **(siehe die nachfolgenden Rezepturen)** bestreuen und mit den jeweiligen Zutaten belegen.
   Den restlichen Pizzakäse/Käsemischung darauf verteilen.

6. Das sehr heißen Backblech **(vorsichtig)** aus dem Ofen nehmen und die 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, gute Prise Zucker

1 El Tomatenmark, 1 Dose stückige Tomaten (400 g), Kräutersalz, 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 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 oder Gouda).

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

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

Zutaten

Prosciutto: Luftgetrockneter Schinken wird immer nach dem Backen auf der Pizza verteilt, 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 meist nach dem Backen auf der Pizza verteilt.

Olivenöl: Wird nach dem Backen darüber geträufelt.

Klassisch

Zutaten für zwei mittlere (etwa 25 cm Ø) oder eine große Pizza (etwa 35 bis 40 cm Ø)

Pizza Margherita

150-200 g Mozzarella/Büffelmozzarella in einem Sieb abtropfen lassen, in Stücke zupfen oder Scheiben schneiden – auf Küchenpapier etwas trocknen lassen.

150-200 g Tomatensauce und einige zerdrückte Dosentomaten (möglichst San Marzano) – mit 30 bis 40 g geriebenen Parmesan bestreut – backen – etwa nach der Hälfte der Backzeit mit frischen Basilikumblättern und dem vorbereiten Mozzarella belegen – fertigbacken – nach dem Backen mit Olivenöl beträufeln.

Je nach Geschmack können die Basilikumblätter auch erst nach dem Backen auf die Pizza gegeben werden

Quattro stagioni

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

Pugliese

100-150 g Tomatensauce, etwa 100 g Käsemischung – belegt mit einer in Streifen geschnittene Zwiebel – nach dem Backen Parmesan darüber reiben.

Ortolana

100-150 g Tomatensauce, etwa 100 g Käsemischung – belegt mit ¼ Paprika, ½ Zucchini in Scheiben geschnitten und 2-3 Auberginenscheiben (alles in der Pfanne hellbraun gebraten und dann grob gehackt) – nach dem Backen Parmesan darüber reiben, mit Olivenöl beträufeln.

Quattro formaggi

100-150g Tomatensauce – belegt mit etwa 200 g Käse – entweder auf die Viertel verteilt oder gemischt – welcher Käse, ist Geschmackssache z.B. Fontina, Provolone (ersatzweise Edamer), Mozzarella, milder Gorgonzola, Parmesan. Allerdings wird der Parmesan nicht mitgebacken, sondern nach dem Backen darüber gerieben oder gehobelt.
In Neapel wird die Pizza auch "bianca" zubereitet, das heißt ohne Tomaten.

Capricciosa

100-150 g Tomatensauce, etwa 100 g Käsemischung – belegt mit 2 Scheiben (30 g) Koch-schinken, 2 Artischockenherzen in Scheiben geschnitten, 3-4 in Scheiben geschnittene Pilze und 8-10 kleinen schwarze Oliven, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Funghi

100-150 g Tomatensauce, etwa 100 g Käsemischung – belegt mit 6-8 in feine Scheiben geschnittene Champignons und etwas fein geschnittener Petersilie.

Speciale

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

Napoli

100-150 g Tomatensauce – belegt mit einem in Stücke gezupften Büffelmozzarella,
4 Sardellenfilets oder mehr, je nach Geschmack.

Mal anders

Zutaten für zwei mittlere (etwa 25 cm Ø) oder eine große Pizza (etwa 35 bis 40 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, 80 g Provolone (ersatzweise Edamer)

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 herausschneiden, Birnenviertel längs in dünne Spalten schneiden.
4. Crème fraiche mit „gezupftem" Gorgonzola vermischen.
5. Vorbereiteten Teig mit der Grogonzola-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 (ersatzweise Edamer)

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, 2-3 Lauchzwiebeln, 1 El Olivenöl, Salz, Pfeffer

20 g getrocknete Tomaten, 1 El Crème fraiche, je 25 g Parmesan und Provolone (ersatzweise Edamer)

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

1 mittelgroße Tomate, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Thymianblättchen, Rosmarin

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

1 Büffelmozzarella, 30 g italienische Salami (wenn möglich Finocchiona), 50 g Provolone (ersatzweise Edamer)

2-3 El Tomatensauce

1. Tomaten vierteln, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.
   Würzen, mit Thymian, fein gehacktem Rosmarin, 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 Mozzarella (in Stücke gezupft) belegen.
7. Mit geriebenem Käse 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 (ersatzweise Edamer)

1 Handvoll geputzter und gewaschener Rucola

1. Tomaten vierteln, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.
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 abtropfen.
   Nach dem Backen – den Rucola auf der Pizza verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

Ziegenkäse und Rosmarin

1 kleine weiße Gemüsezwiebel, 1 Zweig Rosmarin, Olivenöl

80 g Ricotta, 70 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 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.