



NEW WAY of TASTE

KLASSISCHER PIZZATEIG

VORBEREITUNG

1 Tag

ZUBEREITUNG

20 min

BACKZEIT

mit Pizzastein: 7 min/ 250 Grad
ohne: 10–14 min/ 250 Grad

FÜR 2 PORTIONEN

Für den Teig

9 g frische Hefe
oder 6 g Trockenhefe
460 g Pizzateig Typ 00
10 g feines Meersalz
10 ml natives Olivenöl
225 g eiskaltes Wasser
70 g lauwarmes Wasser

Für die Tomatensoße

½ Dose geschälte Tomaten
8 g feines Meersalz
6 Blätter Basilikum

Alle Zutaten zusammen zu einer feinen Soße pürieren.



ANLEITUNGEN

Pizzateig Vorbereitung

- Lauwarmes Wasser und die Hefe in eine Schüssel geben und verrühren.
- Das Mehl in einer zweiten Rührschüssel mit dem eiskalten Wasser vermengen. Im Anschluss das Hefe-Wasser-Gemisch ebenfalls hinzufügen.
- Nun Salz und das Olivenöl zum Teig hinzugeben.
- Den Teig auf eine glatte, bemehlte Unterlage legen, mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand in die Länge ziehen. Den Teig wieder zusammenklappen und diesen Vorgang für 5–8 Minuten wiederholen. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und luftdicht verpackt eine Stunde an einem kühlen Ort gehen lassen.
- Nun den Teig gleichmäßig aufteilen, kneten und zu runden Kugeln formen. Diese Kugeln dann erneut in einem luftdicht verschlossenen Behälter 24 Stunden gehen lassen.

Pizzateig Verarbeitung

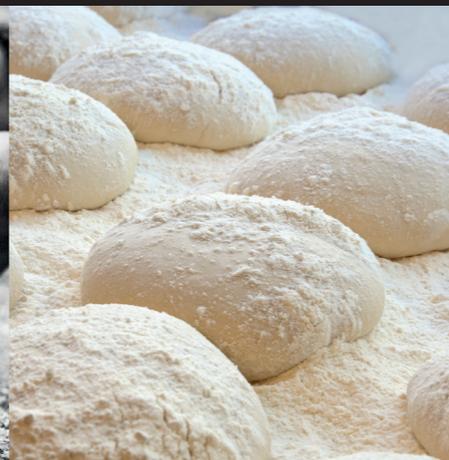
- Den Backofen (inkl. Pizzastein) auf die maximale Temperatur aufheizen.
- Teigrohling aus dem Gefäß nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Nun den Teig aus der Mitte heraus mit den Fingerspitzen größer drücken und so einen runden Teig formen.
- Mit den flachen Händen weiterdrücken und den Teig damit auf die gewünschte Größe bringen.
- Das Backblech bemehlen oder, wer einen Pizzastein hat, diesen mit Backpapier bedecken. Jetzt den Pizzateig herüberheben.
- Pizza nach Vorlieben belegen.

Pizza Margherita:

- 3–4 Löffel der Tomatensoße in die Mitte des Teigs geben und mit kreisenden Bewegungen auf der Pizza verteilen.
- Anschließend den Mozzarella verteilen.
- Ab in den Ofen:
Mit Pizzastein: 7 min
Auf dem Blech: 10–14 min

ÜBRIGENS:

Der Unterschied zwischen roter und weißer Pizza ist einfach. Die rote Pizza wird mit einer Tomatensoße zubereitet. Diese verleiht der Pizza eine fruchtige und saftige Note und bietet eine hervorragende Basis für Käse, Gemüse, Fleisch, Salami oder Meeresfrüchte. Für die weiße Pizza hingegen verwendet man häufig Olivenöl oder eine cremige Soße aus Ricotta, Trüffelcreme oder Crème fraîche. Weiße Pizen haben oft einen intensiveren Käsegeschmack und können mit Pilzen, Trüffeln, Kartoffeln oder Kräutern belegt werden.





LE RICETTE DI PIZZA

PREFERITE DAI NOSTRI COLLEGHI IN ITALIA

Die klassischen Pizzen, von Margherita über Salami bis hin zu Quattro Formaggi, kennt sicher jeder. Wir haben unsere italienischen Kollegen nach ihren Lieblingspizzen befragt und dabei wundervolle Rezepte erhalten. Viel Spaß beim Nachmachen und buon appetito!



SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia, italienische, grobkörnige Rohwurst, Provola, Hartkäse, Friarielli, auch 'Cima di Rapa' genannt, ist verwandt zu unserem heimischen Rübstiel.



PIZZA AL TARTUFO

Büffelmozzarella, Parmesanflocken, Bresaola, EVO-Öl (Olivenöl extra vergine), Basilikum, Trüffel



PIZZA PIZZATA

Tomatensoße, Stracchino-Käse, Sardellen, Kapern, Oregano, schwarze Oliven



PERA E GORGONZOLA

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Birnenstückchen und Gorgonzola



PIZZA FRUTTI DI MARE

Mozzarella, Shrimps, Calamari-Tuben, Anchovis, Miesmuscheln, Oregano, Knoblauchzehen, Olivenöl