

Pizza Margherita



Pizza Margherita

Pizza ist neben Pasta sicherlich der erfolgreichste kulinarische Export Italiens. Wobei Italien vermutlich nicht das Ursprungsland der Pizza – also eines gebackenen Teigfladens mit Belag – ist. Vermutlich geht diese Zubereitungsart auf die Griechen zurück. Eine entscheidende Veränderung bei dieser Zubereitungsart ergab sich jedoch im 16. Jahrhundert, als die Tomate ihren Weg aus Amerika nach Europa und damit auf den Boden der Pizza fand. Und der Name der eigentlichen Urpizza, der Pizza Margherita, geht vermutlich auf die italienische Königin Margherita im 19. Jahrhundert zurück, die bei einer Präsentation von verschiedenen Pizzen die Version mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum als Favoriten wählte. Diese Pizza wurde somit zum eigentlichen Klassiker der Pizzen und enthält trotz ihren nur drei Zutaten – abgesehen von den Gewürzen – alles, was eine Pizza ausmacht. Und: Sie trägt mit den Farben Rot, Weiß und Grün auch die Farben der italienischen Nationalflagge in sich.

Pizzen werden ja heute in jedem größeren Supermarkt oder Discounter angeboten, entweder als küchenfertige gefrorene

Variante für gerade ein paar Euro. Oder eben als fertige Backmischung für den eigenen Backofen, mit der man mit zusätzlichen Zutaten als Beläge seine eigene Pizzavariation herstellen kann. Auch jeder Pizzalieferservice liefert Pizzen heutzutage relativ schnell nach Hause, manchmal auch in den abwegigsten Variationen, was die Beläge angeht. Das geht manchmal über die traditionelle italienische Küche weit hinaus und es ist fraglich, ob diese stark belegten Pizzen mit vielen unterschiedlichen Belägen im Geschmack eigentlich noch harmonieren.

Aber es bleibt nach wie vor wie bei jedem selbst zuhause aus frischen Zutaten zubereiteten Gericht: Eine komplett selbstgemachte Pizza kommt ohne industrielle Zusätze aus und schmeckt auch unvergleichlich viel besser.

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl (ein schwereres Weizenmehl als Typ 405, nämlich z. B. Typ 550)
- 200 ml Wasser
- $\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 100 ml Milch

Zubereitung:



Zubereitung des Pizzateigs

Alle Zutaten sollen lauwarm sein – auch Hefe und Wasser –, nur dann entsteht ein harmonischer Teig. Lösen Sie in einer großen Schüssel die Hefe in einem Teil des Wassers auf und verrühren Sie sie. Dann lassen Sie das Ganze einige Minuten stehen. Nun nach und nach die anderen Zutaten hinzufügen. Es entsteht eine weiche, nicht zu klebrige Masse, die Sie dann aus der Schüssel nehmen und 10 Min. auf einem mit Mehl bestäubten großen Backbrett kneten. Den Teig immer wieder viertelweise drehen und kräftig mit den Händen durchkneten. Danach den Teig je nach Menge portionieren und in eine gefettete Schüssel legen. Bei Zimmertemperatur etwa drei Stunden gehen lassen. Sie können ihn in der kalten Jahreszeit auch zugedeckt über der Heizung aufgehen lassen. Rollen sie den Teig dann zu einer Scheibe in der Größe aus, wie Sie die Pizza haben möchten oder Ihr Backblech fasst. Alternativ können Sie auch eine „Backblech“-Pizza machen und den Teig rechteckig füllend auf dem Backblech ausrollen. Der Teig soll insgesamt dünn sein,

nur der Rand darf etwas höher sein.

Die Bilder von Pizzabäckern in Pizzarestaurants, die bei der Zubereitung des Teigs diesen hochwerfen und kreisrund in der Luft drehen, sollten Sie ganz schnell vergessen. Jeder normalsterbliche private Koch, der zuhause eine Pizza zubereitet, ist zu so etwas nicht in der Lage – der Pizzateig würde vermutlich auf dem Fussboden oder der Küchenablage landen. Diese Fertigkeiten und Zubereitungsmöglichkeiten haben nur speziell ausgebildete Pizzabäcker.

Zutaten für den Belag:

- Tomaten
- eventuell Tomatenmark
- Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- frischer Oregano
- Olivenöl
- frisches Basilikum

Zubereitung:



Bestreichen des Pizzateigs

Nehmen sie für die Tomatensauce entweder sehr aromatische, gehäutete, frische Tomaten oder Flaschentomaten aus der Dose, abgetropft – ggf. sogar ausgedrückt – und fein gehackt. Pürieren Sie die Tomaten in einem Mixer klein und schmecken Sie sie mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischem Oregano ab. Die Sauce sollte noch sehr dick sein. Sie können bei Bedarf auch etwas Tomatenmark hinzugeben. Streichen Sie 2–3 Esslöffel der Sauce dünn auf den Pizzaboden und lassen Sie am Rand etwa 3 Zentimeter frei.

Als Normalverbraucher können Sie ruhig die günstige Variante des Mozzarella als Kugel aus Kuhmilch verwenden. Schneiden Sie die Kugel – oder bei mehr Bedarf weitere Kugeln – in kleine Würfel, drücken Sie in einem Sieb aus und lassen Sie im Kühlschrank noch einige Stunden stehen. Dann eine gute Handvoll auf dem Pizzaboden verteilen. Für die Margherita kann man einige Scheiben Mozzarella auch noch kurz vor Ende der Backzeit mit auf die Pizza geben. Einige Tropfen Olivenöl vor dem Backen machen sich auf der Pizza auch gut.

Die Pizza Margherita mit ihren drei Zutaten ist die klassischste und stilvollste Pizza. Sie benötigt nicht mehr an Zutaten, um zu munden. Improvisieren und Experimentieren ist bei einer Pizza immer möglich. Aber es sollte im Rahmen bleiben. Alle Abweichungen sollten nur in den Grenzen guten Geschmacks oder kulinarischer Verantwortlichkeit des Zubereitenden geschehen. Manche überbordenden Beläge auf einer Pizza harmonieren nicht miteinander, machen die Pizza zu schwerlastig, und sie schmeckt dann nicht mehr. Eine typisch italienische Pizza ist nie überbordend belegt oder extrem gewürzt. Der Teig steht im Vordergrund und die Zutaten sollen harmonieren. Hier gilt der Spruch: Weniger ist mehr.

Da italienische Restaurants oder Pizzabäcker mit Pizzaöfen arbeiten, die Temperaturen von 350–400° C erzeugen, dies ein heimischer Backofen aber nicht erreichen kann, muss er auf höchster Stufe vorgeheizt werden. Auf das Backblech kann können Sie vor dem Daraufgeben der Pizza etwas Maismehl streuen, das ein Anbrennen verhindert. Die Pizza benötigt bei 270° C knapp 10 Minuten. Die Oberfläche sollte einige Blasen werfen. Der Rand sollte unregelmäßig gebräunt und aufgegangen sein. Portionieren Sie die fertige Pizza am besten mit einem Pizzaschneider. Dann geben Sie vor dem Anrichten und Servieren noch ein paar Tropfen Olivenöl und etwas kleingeschnittenes, frisches Basilikum darauf.

Zubereitungszeit: 30 Min. | **Ruhezeit:** 3 Std. | **Garzeit:** 10 Min.

Fotos: © pizzeria-rialto.com, stefan-kocht.de, freepic.com