

Pizza Calzone oder Strudel

Was genau ist das jetzt?



Pizza? Strudel?

Eine Pizza Calzone? Also eine Pizza mit einem runden Pizzateig, zur Hälfte gefüllt, dann zusammengeklappt und gebacken?

Oder doch eher ein Strudel? Aber dafür verwendet man normalerweise einen rechteckigen Teig, füllt ihn längs und rollt ihn eben zu einem Strudel in Form eines länglichen, dicken Röllchens zusammen.

Entscheiden Sie selbst. Als Pizza Calzone, wie auf dem Foodfoto abgebildet, geht das Gericht bei einem echten Italiener sicher nicht durch. Und ein richtiger Strudel ist es auch nicht.

Die ganze Misere ist eigentlich dadurch entstanden, dass ich beim Einkaufen nicht aufgepasst hatte. Ich wollte einen

rechteckigen, fertigen Teig kaufen, wie ich es bisher immer für Strudel getan habe. Als Pizza-, Flammkuchen- oder Blätterteig ist da einerlei. Aber als ich zuhause angekommen war und meine Einkäufe auspackte, sah ich, dass ich einen runden Teig gekauft hatte.

Zumindest ist aber die Füllung sehr lecker. Sie besteht aus Schweinebauch und vielen Gemüsesorten. Wichtig ist eine gute und ausreichende Würzung mit Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver, denn die Pizza respektive der Strudel bekommt sonst auf andere Weise keine Würzung mehr.

Der Rand des halben Teigs, auf den man die Füllung gibt, wird mit einem verquirlten Ei zwecks besserer Haftung eingepinselt. Und da man davon noch einiges übrig hat, bekommt das Gebilde obenauf vor dem Backen auch noch einen Ei-Bestrich.

Das Rezept ist übrigens für zwei Personen mit richtig großem Appetit. Und keinesfalls für ein Gericht mit zusätzlicher Vor- und Nachspeise. Hat man nur geringeren Appetit, halbiert man die in der Rezepteliste angegebenen Zutaten, verwendet nur einen runden Pizzateig, bäckt nur eine solche Pizza respektive Strudel, halbiert diese wie im Foodfoto und serviert jeder Person eben einen halben davon.



Mit leckerer Füllung mit Schweinebauch und Gemüse
Für 2 Personen:

- 2 runde Pizzateige, Durchmesser 26 cm (2 Packungen)
- 2 Eier

Für die Füllung:

- 2 Scheiben Bauchspeck
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 kleine Gurke
- ein Stück Zucchini
- 10 Zuckerschoten
- 2 braune Champignons
- 2 kleine, rote Spitzpaprika
- ein Stück Bio-Ingwer
- ein Bund Petersilie
- Salz

- bunter Pfeffer
- Zucker
- scharfes Paprikapulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 15 Min. bei 220 °C Umluft

Schwarte des Schweinebauchs abschneiden. Schweinebauchscheiben längs in schmale Streifen schneiden, dann quer in kleine Würfel. in eine Schüssel geben.

Bio-Ingwer auf einer feinen Küchenreibe in die gleiche Schüssel reiben.

Das ganze Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Petersilie kleingeschnitten dazugeben.

Die Füllung sehr kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Alles gut mit der Hand vermischen.

Die Hälfte der Füllung jeweils halbkreisförmig auf eine Hälfte des runden Pizzateigs geben. Einen kleinen halbkreisförmigen Rand freilassen. Diesen mit einem Backpinsel mit den in einer Schale verquirlten Eiern bestreichen. Teig zusammenklappen und Rand mit den Fingern gut zusammendrücken.

Gebilde mit dem Backpinsel mit den Eiern obenauf ebenfalls bestreichen.

Die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, halbieren, auf zwei Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Vier Jahreszeiten

Jetzt werden Sie sicherlich sagen, ja, kenne ich. Aber der Titel des Rezeptes, sofern man das so nennen kann, ist in zweierlei Hinsicht zutreffend.



Eine leckere, frische Pizza

Zum einen habe ich heute einmal nicht meine eigene Küche mit der Zubereitung eines leckeren Gerichts in Anspruch genommen. Sondern ich habe die lokale Wirtschaft angekurbelt und in Gang gehalten. Das muss man ja von Zeit zu Zeit auch einmal machen. Also habe ich auf meinem Spaziergang durch meinen Stadtteil unterwegs in einem Imbiss eine Pizza geordert und mit nach Hause genommen. Bis ich zuhause war, war die Pizza natürlich kalt, aber das hatte ich mit eingeplant, denn ich habe sie dann abends für den Fernsehabend wieder in der Mikrowelle erhitzt.

Fast Food kann man das auch nicht nennen, denn die Pizza wurde im Imniss frisch zubereitet, wenn auch mit einfachen Zutaten. Aber der Teig war frisch, ebenso wie die vier Hauptzutaten. Und ich habe sie in der Verpackung frisch in Empfang genommen.

Zurück zum Titel des Rezeptes. Ich habe eine Pizza Quattro Stagioni bestellt. Wer des öfteren Pizza isst oder kauft, weiß, dass das ins Deutsche übersetzt „Pizza Vier Jahreszeiten“ bedeutet. Und diese Pizza Quattro Stagioni hat traditionell in einem italienischen Restaurant diese vier Hauptzutaten: Schinken, Salami, Champignons und Artischocken. Dazu natürlich noch der Pizzaboden, die Tomatensauce, der Käse und diverse Gewürze.

Nun, der Imbiss ist sicherlich eine der preiswertesten Möglichkeiten, solch eine Pizza zu bestellen und zu essen, und die Gerichte dort sind eben somit preislich an der unteren Grenze. Was ich sagen will, ist, dass im Imbiss keine Artischocken für die Pizzen verwendet werden und somit gegessen werden können. Aus diesem Grund ist die gekaufte Pizza nur bedingt eine „Pizza Vier Jahreszeiten“, denn es fehlte eine notwendige Zutat. Aber der Inhaber des Imbiss ersetzte mir die Artischocken auf meinen Wunsch einfach durch frischen Knoblauch.

Und warum der Titel in zweierlei Hinsicht zutreffend ist, war allein dem Umstand zu verdanken, dass ich an diesem Tag nach meinem Spaziergang, als ich wieder zuhause war, etwas klassische Musik genossen habe und meine Nachbarn unter und über mir damit beschallt habe. Man gönnt sich ja sonst nichts. Und zwar waren es die „Vier Jahreszeiten“ von Vivaldi.

In Ermangelung eines Rezepts für die Zubereitung eines nicht stattgefundenen Gerichts und Essens gibt es hier nur zwei schöne Fotos von der gekauften Pizza. Und abschließend muss ich sagen, sie war richtig lecker!



Mit vier Zutaten

**Herzhaftes Röllchen mit Speck
und Grünkohl**



Mit Worcestershire-Sauce

Ein herzhaftes Gericht.

Als Strudel mit einem Flammkuchen- oder Pizzateig zubereitet. Also einem Hefeteig. Man kann es sich einfach machen und auf einen Teig aus der Packung zurückgreifen.

Speck und Grünkohl passen immer zusammen. Und in Norddeutschland ist jetzt zur kalten Jahreszeit eben Grünkohlzeit.

Und natürlich passt zum Grünkohl auch noch frischer Knoblauch.

Gewürzt wird nur der Grünkohl in Maßen, denn der Speck bringt ja schon Würze mit.

Gebacken und quer in Stücke oder Röllchen aufgeschnitten. Und mit etwas Worcestershire-Sauce verfeinert.

Die Säure und Würze der Sauce passt sehr gut zu den Röllchen.

Für 2 Personen

- 1 Flammkuchen- oder Pizzateig (Packung)
- 15 lange Streifen Bauchspeck

- 8–10 Blätter Grünkohl
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl
- Worcestershire-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.



Lecker gefüllt

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Grünkohlblätter kleinschneiden.

Etwas Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Grünkohl darin unter Rühren mehrere Minuten garen, bis der Grünkohl etwas zusammenfällt. Knoblauch dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Teig längs auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Speckstreifen an einem Ende längs über etwa 2/3 des Teigs auslegen.

Grünkohl darauf geben und gut verteilen.

Zusammenrollen.

Mit dem verquirlten Ei mit einem Backpinsel bestreichen.

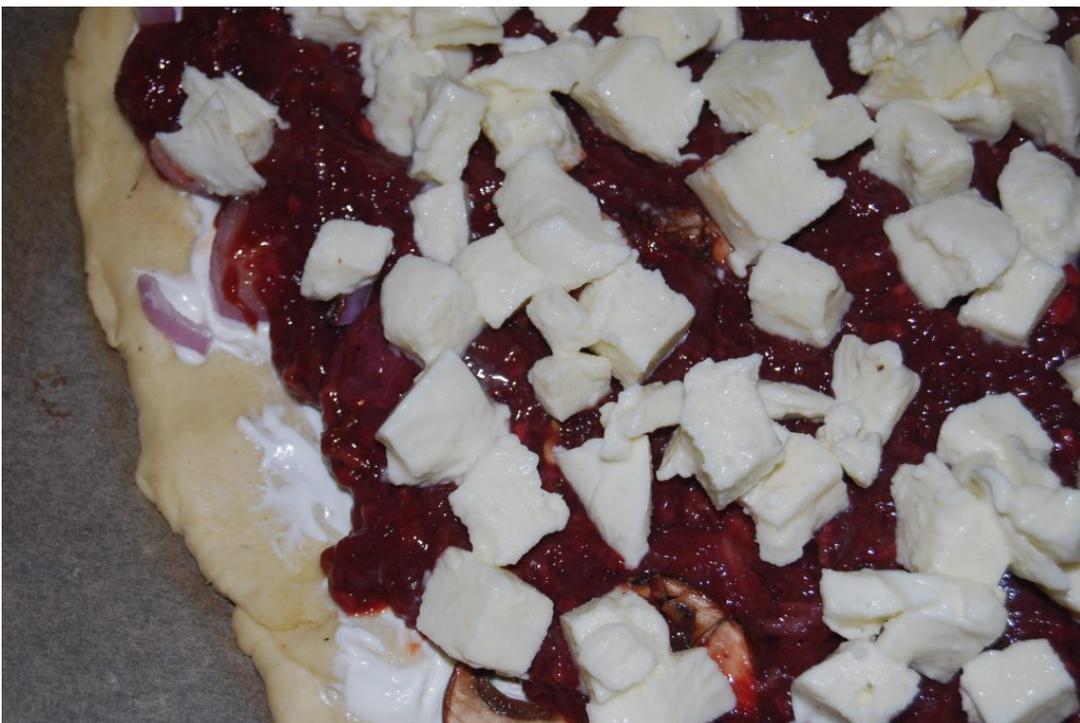
Auf mittlerer Ebene etwa 25 Minuten backen.

Herausnehmen, quer in mehrere Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen.

Mit Worcestershire-Sauce beträufeln.

Servieren. Guten Appetit.

Innereien-Pizza



Vor dem Backen

Man kann ja Innereien als Ragout oder Gulasch zubereiten. Oder sie auch in Fett in der Pfanne braten wie ein Steak. Und da es als Tiefkühl-Pizza auch solche mit Hackfleisch oder Pulled Pork im Handel zu kaufen gibt, entschloss ich mich, eine Pizza mit Innereien zuzubereiten.

Ich verwende dafür Schweine-Lunge und -Leber. Und um die Masse noch etwas zu strecken, gebe ich noch Hähnchen-Innenfilets hinzu.

Ich drehe Innereien und Fleisch durch den Fleischwolf. Zugegeben, die Masse, die sich daraus ergibt, ähnelt eher einer flüssigen Fleischmasse als festem Fleisch. Aber so kann man die Masse eben auch noch gut über der Pizza verstreichen.

Ich würze die Masse mit Garam Masala, Kreuzkümmel und Salz. Und lasse die Masse in einer Schüssel zugedeckt eine Nacht im Kühlschrank etwas durchziehen.

Als weitere Beläge für die Pizza verwende ich Schmand, der zuunterst auf die Pizza kommt. Dann kommen Schalottenringe darauf. Und schließlich noch in feine Scheiben geschnittene Champignons. Darauf verstreiche ich die gewürzte Innereien-/Fleischmasse. Und bedecke die Pizza zuoberst mit Mozzarellascheiben zum Überbacken.

Als Teig verwende ich natürlich einen selbst zubereiteten Hefeteig.

Auf diese Weise kann ich auch endlich einmal mein vor einiger Zeit gekauftes, somit neues Nudelholz ausprobieren, um den Pizzateig auszurollen.

[amd-zlrecipe-recipe:243]

Pizza mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni



Die fertig gebackene Pizza

Heute bin ich unter die Pizzabäcker gegangen. Für diese frisch zubereitete Pizza habe ich als Grundlage keine reine Tomatensauce mit Kräutern verwendet, sondern eine Sauce Bolognese mit Hackfleisch. Als Belag für die Pizza fungierten diesmal einige Scheiben Salami, einige Scheiben gekochter Schinken, in Scheiben geschnittene Champignons und ebenfalls in Scheiben geschnittene grüne Peperoni – letzteres für die Schärfe. Das Ganze wird natürlich traditionell mit Mozzarella als Käse zum Überbacken überdeckt.

Mit der Zubereitung der Pizza am besten einen Tag vor der Zubereitung anfangen, da der Teig gemäß traditionellen Pizzabäckern etwa 24 Stunden im Kühlschrank ruhen soll. Da die

Teigmenge mit 500 g Mehl relativ groß wird, kann man nicht nur eine kleine, runde Pizza zubereiten, sondern mit einem geeigneten Nudelholz auch eine Pizza für ein ganzes, viereckiges Backblech ausrollen. Frisch zubereitete Pizza hat den Vorteil, dass sich die Stücke, die noch übrig bleiben, entweder am nächsten Tag wieder erhitzen oder auch problemlos einfrieren lassen.

Zutaten (für 1–2 Personen):

Zutaten für die Sauce Bolognese:

- 500 g Schweinegulasch
- 3 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 getrocknete, rote Peperoni
- 800 g ganze, geschälte Tomaten im eigenen Saft (Dose)
- 1 TL gerebelten Oregano
- $\frac{1}{2}$ TL gerebelten Majoran
- $\frac{1}{2}$ TL gerebelten Thymian
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl (Rosmarin, Knoblauch, Chilischoten)

Zutaten für den Pizzateig:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g frische Hefe
- 180 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zutaten für die Pizza:

- mehrere Scheiben Salami
- mehrere Scheiben gekochter Schinken
- 8–10 Champignons

- 1 grüne, türkische Peperoni
- 250 g Mozzarella
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Sauce Bolognese 1 ½ Stdn. | Pizzateig ca. 15 Min. | Ruhezeit 24 h | Pizza 10 Min. | Backzeit ca. 10–15 Min.

Sauce Bolognese:



Aus Schweinegulasch frisch zubereitetes Schweinehackfleisch

Für das selbst zubereitete Schweinehackfleisch nur sehr mageres Gulasch verwenden. Wenn das Gulasch zu viel Fett, Sehnen oder sonstiges Bindegewebe hat, kann es passieren, dass die Lochscheibe des Fleischwolfs verstopft. Das manuell hergestellte Hackfleisch riecht sehr frisch und hat auch beim Anbraten auch einen sehr angenehmen frischen Geruch.

Hackfleisch im Fleischwolf herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Lauchzwiebeln schälen und kleinschneiden. Peperoni ebenfalls kleinschneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch und das Gemüse hinzugeben und anbraten. Dann bei zugedecktem

Topf bei geringer Hitze köcheln und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Die kleingeschnittenen Peperoni und die gerebelten Gewürze hinzugeben. Die Tomaten mit Saft in einer hohen Rührschüssel mit einem Pürierstab mixen und dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur ca. 1 Stunde köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pizzateig:

Das Mehl in eine große Schüssel geben und das Salz darauf streuen. Eine Mulde hineindrücken und die Hefe hinein zerbröseln. Die Hefe mit etwa 80 ml Wasser verrühren, etwas Mehl darüber streuen und mit einem Geschirrhandtuch zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen. Dann den Hefeansatz, das restliche Wasser und das Olivenöl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig etwa 10 Minuten kräftig durchkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Ist der Teig zu klebrig, noch 1–2 EL Mehl hinzugeben, ist er zu trocken, 1–2 EL Wasser hinzugeben. Weiter verkneten. An einem warmen Platz zugedeckt erneut 20–30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Italienische Pizzabäcker empfehlen dagegen, den Teig 24 Stunden gehen zu lassen, weil der Geschmack des zubereiteten Teiges dann besser ist.

Pizza:

Eine Pizza sollte möglichst kurz und möglichst heiß gebacken werden. Damit bleibt zum einen der Teig außen schön kross, während er innen noch luftig bleibt. Zum anderen wird durch eine ganz kurze Backzeit auch der natürliche Geschmack sämtlicher Beläge erhalten. Den Backofen auf Umluft und – im Falle meines Backofens – auf 275° C einstellen. Mein Backofen „dankte“ es mir dadurch, dass er – da ich ihn an die oberste Leistungsgrenze ausreizte – eine ganze Menge Rauch ausstieß, was vermutlich von übrig gebliebenen Saucen- oder Fettresten auf dem Boden des Backofens kam, die nun endgültig

verbrannten. Fast hätte sich auch noch der Rauchmelder in der Wohnung eingeschaltet. ;-) Wichtig ist auch, dass der Backofen tatsächlich vorgeheizt ist und die eingestellte Temperatur erreicht hat, wenn die belegte Pizza hineingeschoben wird.



Die belegte Pizza

Den Pizzateig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals einige Minuten durchkneten und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden. Ein großes Backblech ganz leicht mit Olivenöl beträufeln, damit der Pizzateig beim Backen nicht anbrennt. Dann den Pizzateig auf das Backblech geben und entweder eine runde Pizza oder auf das ganze Backblech ausrollen. Den Boden der Pizza möglichst dünn ausrollen, aber der Rand der Pizza sollte dicker und höher sein. Da ich wenig Kuchen oder sonstigen Teig zubereite, hatte ich leider kein Nudelholz zum Ausrollen zu Verfügung, aber es geht im Notfall auch eine gefüllte Mineralwasser- oder Bierflasche zum Ausrollen. ;-) Mit einer Gabel den ausgewälzten Teig mehrmals anstechen. Die Sauce Bolognese mit einem Löffel dünn darauf verteilen. Dann mit Salami- und gekochten Schinkenscheiben oder auch kleineren Stücken davon und den Champignons- und Peperonischeiben belegen. Die

Mozzarellawürfelchen gleichmäßig mit der Hand auf dem Pizzabelag verteilen.

Das Backblech mit der Pizza auf mittlerer Ebene in den Backofen hineinschieben und ca. 10–15 Minuten backen. Man orientiert sich eher nicht so sehr an den Zeitangaben, sondern beurteilt besser visuell, ob die Pizza durchgebacken ist: Der Teig sollte schön gebräunt, aber nicht zu dunkel sein, der Belag ein wenig Blasen werfen und der Mozzarella gut verlaufen sein. Aus dem Backofen herausnehmen, in grobe Stücke schneiden und auf ein oder zwei Pizzatellern servieren. Mit ein klein wenig Olivenöl beträufeln.

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. Pürrieren 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