

Marieluise
Christl-Licosa

Pizza

Calzone und Focaccia

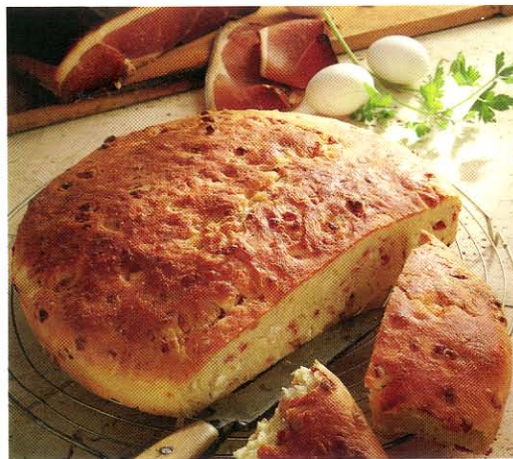
Reizvolle Original-
Rezepte und
Küchentips



GU

Gräfe und Unzer

Lauter italienische Original-Rezepte, die leicht gelingen. Von Pizza Margherita über Calzone mit Eiern bis zu Puglieser Fleischtorte und Focaccia mit Nüssen und Schafkäse. Mit vielen Tips aus praktischer Erfahrung, mit informativen Zeichnungen und brillanten Farbfotos.

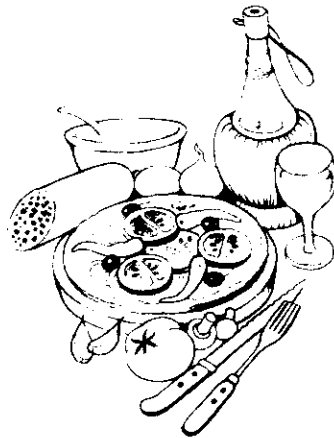




Marieluise Christl-Licosa

Pizza, Calzone und Focaccia

**Reizvolle Original-Rezepte
und Küchentips**



GU

Gräfe und Unzer

Umschlag-Vorderseite

Eine mit Tomatenscheiben, in Streifen geschnittenen Paprikaschoten, Artischockenherzen, Zwiebelringen, Champignons und Oliven üppig belegte Pizza.

2. Umschlagseite

Eine Spezialität ist der Erbazzone. Diese Spinattorte wird in der Gegend von Bologna zubereitet. Rezept Seite 44.

3. Umschlagseite

Die Zwiebelpizza ist die italienische Variante unseres Zwiebelkuchens. Sie schmeckt hervorragend zu einem Glas Wein. Rezept Seite 26.

CIP-Kurztitelaufnahme der Deutschen Bibliothek

Christl-Licosa, Marieluise:

Pizza, Calzone und Focaccia: reizvolle Orig.-Rezepte u. Küchentips / Marieluise Christl-Licosa. München: Gräfe und Unzer, 1985.

ISBN 3-7742-1411-5

1. Auflage 1985

© Gräfe und Unzer GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk und Fernsehen, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Farbfotos: Fotostudio Teubner

Redaktion: Doris Birk

Zeichnungen: Ingrid Schütz

Umschlaggestaltung: Heinz Kraxenberger

Satz und Druck: Appl, Wemding

Reproduktionen: Brend'amour, Simhardt & Co.

Bindung: R. Oldenbourg

ISBN 3-7742-1411-5

Marieluise Christl-Licosa

wurde in Tirol geboren und ist dort aufgewachsen. Mit ihrem Mann und den vier Söhnen lebte sie viele Jahre in Mailand, konnte dort die Landessprache erlernen und dadurch die italienische Küche an ihren Quellen studieren. Zahlreiche Reisen und lange Ferienaufenthalte in allen Regionen Italiens führten zu vielen freundschaftlichen Kontakten mit der Bevölkerung. Mit wahrer Leidenschaft sammelte Frau Christl-Licosa Rezepte von neapolitanischen Fischern, von piemontesischen Bergbauern, von Herrschaftsköchinnen aus der Lombardei und der Toscana und nicht zuletzt von Chefköchen bekannter Feinschmeckerlokale der großen Städte. Seither ist die Arbeit am Herd ihr Hobby geworden. Daneben gibt sie an der Volkshochschule in Gernring bei München Kurse für italienische Sprache. Im gleichen Verlag sind ihr Bildkochbuch »Italienisch kochen« und die Küchen-Ratgeber »Nudel-Variationen« und »Echt italienisch kochen« erschienen.

Sie finden in diesem Buch

Ein Wort zuvor 4

Wissenswertes für Pizzabäcker 5

- Zum Teig 5
- Zur Form 5
- Zum Backen 5
- Pizza aus vollem Korn 5

Pizza klassisch 6

- Neapolitanische Pizza 6
- Pizza Margherita 7
- Pizza »capricciosa« 8
- Pizza »vier Jahreszeiten« 11
- Pizza mit Meeresfrüchten 12
- Pizza mit Thunfisch und Tomaten 13

Pizza vegetarisch 14

- Pizza mit Gorgonzola 14
- Pizza mit Broccoli und Sardellen 15
- Zucchinipizza 16
- Spargelpizza 16
- Pizza mit Endiviengemüse 17
- Auberginenpizza 18
- Pizza mit Pilzen 21
- Pizza mit Trüffeln 23

Pizza üppig 24

- Pizza mit Fenchel und Schinken 24
- Pizza mit Kartoffeln und Schweinebratwurst 24
- Artischockenpizza 25
- Zwiebelpizza 26

Pizza gedeckt 28

- Calzone alla lucana 28
- Calzone alla pugliese 31
- Calzone mit Gemüse 32
- Calzoni mit Artischocken 33
- Calzone mit Eiern und Schinken 34
- Calzone mit Ricotta und Spinat 35
- Calzone mit Ricotta und Schinken 36
- Neapolitanische Griebentorte 37
- Pizza alla Campofranco 38

Pizza aus Mürbteig 39

- Mürbteigpizza mit Paprika und Oliven 39
- Mürbteigpizza mit Zucchini 40
- Mürbteigpizza mit Lauch 40
- Mürbteigpizza mit Mozzarella und Schinken 42
- Ricottatorte aus Kampanien 43
- Erbazzone 44
- Hackfleischtorte 45

Focaccia – einfach bis festlich 46

- Focaccia mit rohem Schinken und Käse 46
- Focaccia mit frischem Salbei 46
- Focaccia mit Schweineschmalz und Rosmarin 49
- Pugliesische Focaccia 50
- Focaccia mit Oliven 51
- Focaccia mit Schweinegrieben 52
- Focaccia mit Schafkäse und Räucherspeck 52
- Käse-Focaccia aus den Abruzzen 53
- Focaccia aus Ancona 54
- Focaccia mit Nüssen und Schafkäse 54

Rezept- und Sachregister 55

Alle Zutaten sind, wenn nicht anders angegeben, für 4 Personen berechnet.

Ein Wort zuvor

Um auf den Ursprung der Pizza zu stoßen, muß man in der Geschichte der Menschheit weit zurückgehen. Denn sobald es unseren Vorfahren gelungen war, Getreide zu züchten, lernten sie es auch, die Körner zu zerstampfen und mit Wasser zu einem Teig zu verarbeiten. Dieser wurde in dünnen Fladen zwischen im Feuer erhitzten Steinen gebacken. Römische Dichter berichten von Broten, die als Weihgaben für Götter dienten. Um das Jahr 1000 v. Chr. spricht man bereits von der »Picea«, einem würzig belegten Teigfladen, den man später als »Pizza« bezeichnete. Dieser konnte belegt, gefüllt, gebacken oder frittiert sein, wie es auch heute noch in den verschiedenen Regionen Italiens üblich ist. Als die Tomate ihren Weg aus Amerika in die europäische Küche fand, waren es die Neapolitaner, die die klassische Pizza kreierten. Diese hat inzwischen ihren Siegeszug um die ganze Welt angetreten.

Da die Pizza im Restaurant nicht immer den qualitativen und inzwischen auch gestiegenen Ansprüchen ihrer Anhänger entspricht, wird sie zunehmend zuhause gebacken. Mit diesem Buch biete ich Ihnen zahlreiche original-italienische Rezept-Ideen zu dem Thema, die alle den Vorteil haben, ganz unkompliziert zu sein. Wonach Sie jedoch vergeblich suchen werden, ist die sogenannte »Pizza con tutto«, übersetzt: »Pizza mit allem«. Diese angebliche Lieblingsvariante ihrer Fans ist meiner Ansicht nach nur ein Zugeständnis an das, was Pizzabäcker fälschlicherweise für den Geschmack des Publikums halten. Natürlich ist Pizzabacken eine kreative Tätigkeit und der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt, sofern man über ein gewisses kulinarisches Fingerspitzengefühl verfügt. Köche und Hausfrauen in Italien haben im Laufe der Zeit je nach landeschaftlichen Gepflogenheiten oder der Vorliebe für bestimmte Ingredienzien eine reiche Auswahl an Pizza-Varianten entwickelt. Für alle gilt jedoch, daß der Belag aus relativ wenig verschiedenen Zutaten besteht, die geschmacklich stets raffiniert aufeinander abgestimmt sind.

Sie werden in diesem Buch Rezepte für die sogenannte klassische Pizza finden, von der »Pizza alla napoletana« bis zur »Pizza quattro stagioni«, aber auch Anregungen für Vegetarier, die wissen wollen, wie man eine Pizza »echt italienisch« nur mit Gemüse belegt. Es gibt ein Kapitel mit deftigen Varianten, die eine ganze Mahlzeit ersetzen und feine Kreationen, die man nur zu festlichen Gelegenheiten anbietet.

Wer gerne »Calzone« ißt – Kenner wissen, daß es sich dabei um eine »gedeckte« Pizza handelt – wird ebenfalls auf seine Kosten kommen. Will man schlichtes würziges Fladenbrot backen, das so gut zu einem Glas Wein paßt, kann man unter einer reichen Auswahl von Focaccia-Rezepten wählen. Wem es zu schwierig ist, einen Hefeteig zu machen, der braucht nur im Kapitel »Pizza aus Mürbteig« nachzuschlagen. Auch an diejenigen habe ich gedacht, die Auszugsmehle ablehnen und auf naturbelassenen Lebensmitteln bestehen. Für sie habe ich auf Seite 5 beschrieben, wie der Hefe- oder Mürbteig für »ihre« Pizza aus Vollkornmehl zubereitet wird.

Die brillanten und appetitanregenden Farbfotos geben einen optischen Vorgeschmack dessen, was Sie zubereiten können. Was etwas schwieriger zu machen ist, finden Sie Schritt-für-Schritt im Bild genau dargestellt. Mit diesen Anleitungen und den einfachen Rezeptbeschreibungen wird Ihnen bestimmt alles leicht gelingen. Die informativen Zeichnungen und vielen Tips werden sicher mit dazu beitragen, daß Sie ein perfekter Pizzabäcker werden.

Mir hat es viel Vergnügen bereitet, an diesem Buch zu arbeiten, weil ich trotz meiner reichen Erfahrung mit der italienischen Küche nicht wußte, welche Vielfalt diese auch auf dem Sektor Pizza anzubieten hat. Ihnen wünsche ich nun den gleichen Spaß beim Ausprobieren und Genießen.

Ihre Marieluise Christl-Licosa

Wissenswertes für Pizzabäcker

Zum Teig

Im allgemeinen wird die Pizza mit Hefeteig zubereitet. Italienische Experten empfehlen, wenig Hefe zu nehmen und den Teig sehr lange gehen zu lassen. Ich habe in meinen Rezepten die Hefemenge etwas erhöht, was die Ruhezeit erheblich verkürzt. Das Ergebnis ist genauso gut. Viele von Ihnen haben sicher ihre eigene Methode, mit dem Hefeteig umzugehen. Es ist im Grunde gleichgültig, ob man dazu eine Küchenmaschine verwendet, den Teig in einer Schüssel mit dem Kochlöffel bearbeitet oder ihn auf einer Arbeitsfläche mit der Hand knetet. Italienische Hausfrauen bevorzugen die letzte Art. Ich habe diese in meinen Rezepten beschrieben, weil man für sie weder besondere Geräte braucht, noch einschlägige Erfahrung haben muß. Es genügt, den Teig lange und kräftig zu kneten und hinterher die Arbeitsfläche zu säubern. Viele Menschen, die es eilig haben, empfinden das Suchen nach Grundrezepten als lästig. Junge oder unerfahrene Hobbyköche schätzen komplette Angaben, um Fehler zu vermeiden. Darum habe ich jedes Rezept mit einer kurzen Anweisung zur Teigherstellung versehen. Profis unter den Pizzabäckern werden diesen Textteil überlesen.

Zur Form

In den Rezepten wird der klassische runde Teigfladen beschrieben. Aus der angegebenen Menge kann man nach Belieben 2 oder 4 runde Pizzaböden formen. Wollen Sie für mehr als 4 Personen Pizza backen, wird die Menge der Zutaten entsprechend erhöht, der Teig zu einem Rechteck ausgerollt und damit das ganze Backblech belegt.

Zum Backen

Flache Kuchen auf dem Blech schiebt man im allgemeinen in die Mitte des Ofens. Will man den Pizzaboden knusprig backen, ohne daß der Belag zu stark austrocknet, empfiehlt es sich eher, die unterste Schiene zu benutzen. Jede

Hausfrau kennt jedoch ihren Backofen am besten und wird sich nach eigenen Erfahrungen richten. Wichtig ist jedenfalls, daß Backbleche oder -formen verwendet werden, die die Hitze gut leiten.

Pizza aus vollem Korn

Grundsätzlich kann man jede Pizza in diesem Buch mit Vollkornteig zubereiten. Die klassischen Pizzavarianten sollten jedoch meiner Ansicht nach aus Auszugsmehlen hergestellt werden, wenn man diese nicht unbedingt ablehnt.

Vollkorn-Hefeteig-Grundrezept

20 g Hefe · knapp 0,2 l lauwarme Buttermilch · 250 g Weizenvollkornmehl · 50 g Roggen-vollkornmehl · ½ Teel. Salz · knapp 1 Teel. gemahlener Kümmel · 2 Eßl. Olivenöl, kalt gepreßt

In einer Tasse die zerbröckelte Hefe mit etwas Buttermilch glattrühren. Das Mehl in eine Schüssel schütten, mit dem Salz und dem Kümmel mischen. Eine Mulde hineindrücken. Die Hefe und die restliche Buttermilch hineingießen, leicht verrühren. Dann das Öl dazugeben und den Teig mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis er glatt und geschmeidig wird (feuchter halten, als mit Auszugsmehl gewohnt!). Wie in den Rezepten angegeben weiterverfahren.

Vollkorn-Mürbteig-Grundrezept

200 g Weizenvollkornmehl · 25 g geriebener Goudakäse · ½ Teel. Salz · 125 g weiche Butter · 3 Eßl. kaltes Wasser

Alle Zutaten, wie in den einschlägigen Rezepten beschrieben, zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen, in Alufolie gewickelt, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Pizza klassisch

Neapolitanische Pizza

Man nimmt an, daß von dieser »vera pizza napoletana« alle anderen »klassischen« Pizza-Varianten abstammen.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·*

2 Eßl. Olivenöl

Für den Belag: 500 g Tomaten ·

*2 Knoblauchzehen · 3 Zweige Basilikum · Salz ·
schwarzer Pfeffer · Oregano · 6 Eßl. Olivenöl*

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit zwei Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, halbieren, dabei die Stengelsansätze, die Kerne und den Saft entfernen. Die Tomaten der Länge nach in Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und feinhacken. Das Basilikum waschen, trockentupfen, die Blättchen grob zerkleinern. • Das Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöff-

fel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. Den Pizzaboden auf das Backblech legen. Die Tomaten darauf verteilen. Den Knoblauch und das Basilikum darüberstreuen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Oregano würzen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln. Die Pizza im Backofen auf der unteren Schiene in 20–25 Minuten knusprig backen.

Variante: Knoblauchpizza

Man verwendet weder Tomaten noch Basilikum, bestreut den Pizzaboden mit mindestens 5 feinhackten Knoblauchzehen, würzt kräftig mit Pfeffer und träufelt reichlich Olivenöl darüber.

Variante: Pizza »alla marinara«

Den Teigboden mit 500 g frischen, nach dem Rezept vorbereiteten Tomaten belegen. Darauf 100 g entkernte zerkleinerte schwarze Oliven, 5 in Stücke geschnittene Sardellenfilets und 1 Eßlöffel Kapern verteilen. Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer, Salz und Oregano würzen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln.

Variante: Pizza Andrea Doria

Den Pizzaboden mit 300 g gut abgetropften passierten Dosentomaten bis zum Rand bestreichen. 1 kleine Zwiebel in dünne Ringe schneiden. 2–3 Knoblauchzehen feinhacken. 50 g schwarze Oliven entkernen und grob zerkleinern. 6 Sardellenfilets in Stücke schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch, die Oliven, die Sardellen, 1 Eßlöffel Kapern und 8–10 Basilikumblätter auf den Tomaten verteilen. Mit Oregano bestreuen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln.

Pizza Margherita

Bild Seite 20

Ein patriotischer Bäcker soll sie zu Ehren der Königin Margherita im Sommer 1889 kreiert haben. Er belegte den Pizzaboden in den Tricolore-Farben der italienischen Flagge mit grünem Basilikum, weißem Mozzarella und roten Tomaten.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl
Für den Belag: 500 g frische Tomaten (oder eine
850-g-Konserve) · 1 kleiner Bund Basilikum ·
200 g Mozzarella · 6 Eßl. Olivenöl · Salz · weißer
Pfeffer
Für das Backblech: Olivenöl*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glatrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, halbieren, dabei die Stengelsätze, die Kerne und den Saft entfernen. Die Tomaten der Länge nach in Stücke schneiden (Dosentomaten zerkleinert und gut abgetropft verwenden). Das Basilikum

kurz abbrausen, trockenschwenken und die Blättchen abzupfen. Den Mozzarella in dünne Scheibchen schneiden. • Das Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech geben, die Tomaten gleichmäßig darauf verteilen, dabei den Rand frei lassen. Den Käse und das Basilikum auf den Tomaten verteilen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln. Auf der unteren Schiene des Backofens in 20–25 Minuten knusprig backen.

Variante: »Pizza bianca«

Für die weiße Pizza werden keine Tomaten verwendet. Man bestreicht den Teigboden dick mit Schweineschmalz, streut reichlich gehackte Petersilie darüber und verteilt den in kleine Würfel geschnittenen Käse gleichmäßig auf der Pizza.

Variante: »Pizza alla romana«

In Rom wird der Pizzaboden sehr dünn ausgerollt. Man belegt ihn mit 400 g frischen Tomaten, die man, wie im Rezept angegeben, vorbereitet hat. Darauf verteilt man 4 zerkleinerte Sardellenfilets, etwa 1 Dutzend Basilikumblättchen und 200 g in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella, würzt mit frisch gemahlenem Pfeffer und beträufelt reichlich mit Olivenöl.

Variante: Pizza mit Tomaten und Käse

Den Teigboden mit zerkleinerten abgetropften Tomaten belegen. Diese mit Petersilie und Basilikum, jeweils feingehackt, und mit 3–4 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln. Verzichtet man auf den Käse, nennt sich die Pizza schlicht »al pomodoro«.

Variante: Pizza mit Tomaten, Wurst und Käse

Etwa 150 g in dünne Scheiben geschnittene würzige Hartwurst verwenden. Diese sollte nicht zu lange gelagert sein. 6–8 Sardellenfilets über der Wurst verteilen. Mit 200 g Mozzarellascheibchen bedecken. Mit Oregano nach Geschmack würzen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln.

Pizza »capricciosa«

Bild nebenstehend

Die Pizza für anspruchsvolle Gäste.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 500 g Tomaten · 200 g gekochter
Schinken, dünn geschnitten · 4 Eßl. in Öl
eingelegte kleine Pilze · 5 Sardellenfilets ·
10 kleine Artischockenherzen in Öl · 100 g schwarze
Oliven · weißer Pfeffer · 4 Eßl. Olivenöl
Für das Backblech: Olivenöl*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort

so lange gehen lassen, bis sich ihr Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, halbieren, dabei die Stengelsansätze, die Kerne und den Saft entfernen. Die Tomaten grob zerkleinern, in ein Sieb geben. Den Schinken in Streifen schneiden, die Pilze halbieren. Die Sardellenfilets in kleine Stücke schneiden, die Artischockenherzen vierteln. Die Oliven entkernen. • Ein Backblech gut einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen. Mit den zerkleinerten Tomaten bedecken, diese mit den Schinkenstreifen belegen. Die Pilze, die Sardellenfilets, die Artischocken und die Oliven darauf verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch etwa 10 Minuten gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 20–25 Minuten knusprig backen.

Variante: Pizza mit Artischocken und Salami

Den Schinken durch dünn geschnittene Salami-scheiben ersetzen, keine Sardellen verwenden. 250 g in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella auf die Pizza verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, reichlich mit getrocknetem Oregano oder frischem Basilikum bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln.

Sehr beliebt ist die Pizza »capricciosa«. Ihr Belag ist so > üppig, daß sie selbst anspruchsvollen Gästen ausgezeichnet schmecken wird. Rezept auf dieser Seite.





Pizza »vier Jahreszeiten«

Bild nebenstehend

Auf italienischen Speisekarten findet man sie unter dem Namen »pizza quattro stagioni«.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 500 g Miesmuscheln · 100 g grüne Oliven · 2 Sardellenfilets · 3 Tomaten ·
100 g Mozzarella · 100 g in Öl eingelegte Artischockenherzen · weißer Pfeffer · 6 Eßl. Olivenöl*

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort

so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Muscheln unter fließendem Wasser gut bürsten, entbarten (beschädigte oder bereits offene Exemplare unbedingt wegwerfen). Die Muscheln in einer weiten Kasserolle ohne Wasserzugabe unter Rühren so lange erhitzen, bis sie sich öffnen, dann aus den Schalen nehmen und abtropfen lassen. • Die Oliven entkernen und in Scheibchen schneiden. Die Sardellenfilets in Stücke teilen. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, halbieren, dabei die Stengelsansätze, die Kerne und den Saft entfernen. Die Tomaten der Länge nach in Stücke, den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Die Artischockenherzen vierteln. • Das Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen, mit einem Messer ein Kreuz einritzen. Das erste Viertel mit den Muscheln belegen, diese mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Auf das zweite die Oliven und Sardellen geben. Das dritte mit den Tomaten und den Mozzarellawürfeln belegen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Auf das letzte Viertel die Artischockenherzen verteilen. Die ganze Pizza mit dem Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch kurz gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in 20–25 Minuten knusprig backen.

Varianten:

1 Viertel mit Venusmuscheln aus dem Glas, 1 Viertel mit Oliven und Kapern, 1 Viertel mit eingelegten Pilzen, 1 Viertel mit Tomaten und Mozzarella belegen.

1 Viertel mit Sardellen und gehacktem Knoblauch, 1 Viertel mit Artischockenherzen, 1 Viertel mit Schinken oder Wurst, 1 Viertel mit zerkleinertem eingelegtem Gemüse belegen.

◀ Die Pizza »vier Jahreszeiten« gehört zu den Klassikern der Pizzabäckerei. Der Belag kann nach der »Tradition des Hauses« wechseln. Rezept auf dieser Seite.

Pizza mit Meeresfrüchten

Diese Pizza schmeckt am besten dort, wo man »frutti di mare« direkt beim Fischer kaufen kann. Je nach Angebot wird sie mit den verschiedensten Zutaten belegt. Miesmuscheln, Calamari und Garnelen werden bei uns in den Fischabteilungen oder Fischgeschäften fast überall in guter Qualität angeboten. Auch in dieser schlichten Form wird die Pizza Erinnerungen wecken an zauberhafte Sommerabende in einer Pizzeria am Gestade des Mittelmeeres.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 1 kleine Dose Tomaten (500 g) ·
etwa 500 g Miesmuscheln · 250 g kleine
Calamari · 250 g Garnelen · 2 Knoblauch-
zehen · 1 Bund Petersilie · Salz · schwarzer
Pfeffer · 8 Eßl. Olivenöl*

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Tomaten auf ei-

nem Sieb gut abtropfen lassen. Die Muscheln unter fließendem Wasser kräftig abbürsten, entbarten (beschädigte oder bereits offene Exemplare wegwerfen). In einer weiten Kasserolle ohne Wasserzugabe unter Rühren erhitzen, bis sie sich öffnen. Dann aus den Schalen nehmen und abtropfen lassen. Die kleinen Calamari sorgfältig putzen, abrausen, die Fangarme und den Körper in Streifen schneiden. In Salzwasser in etwa 10–15 Minuten weich kochen. • Die Garnelen schälen, waschen und in Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Calamari und Garnelen abtropfen lassen. • Den Knoblauch schälen und feinhacken. Die Petersilie waschen, trockenschwenken und feinschneiden. Die Tomaten grob zerkleinern. • Das Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. Den Pizzaboden auf das Backblech geben, die Tomaten gleichmäßig darauf verteilen, mit dem Knoblauch und der Petersilie bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 4 Eßlöffeln Olivenöl beträufeln. Auf der unteren Schiene des Backofens etwa 15 Minuten backen. • Den Pizzaboden dann mit den Meeresfrüchten belegen, wenn nötig mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit dem restlichen Öl beträufeln und in etwa 5 Minuten fertigbacken.

Variante: Pizza mit Muscheln

Die Pizza nach Rezept zubereiten. Kurz vor Ende der Backzeit mit etwa 1 kg gekochten, aus den Schalen gelösten Muscheln belegen. Mit dem aufgefangenen Muschelsud und mit reichlich Olivenöl beträufeln, dann fertigbacken.

Variante: Pizza mit Vongole

Anstelle der Miesmuscheln die gleiche Menge Herzmuscheln verwenden, sonst nach dem Rezept verfahren.

Pizza mit Thunfisch und Tomaten

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 3 Zwiebeln (etwa 250 g) ·
2 Sardellenfilets · 1 Dose Tomaten (500 g) ·
1 Dose Thunfisch in Öl (200 g) · 5 Eßl. Olivenöl ·
etwa 1 Dutzend grüne Oliven · 1 Bund Petersilie ·
1 Eßl. Kapern · Salz · Peperoncino
Für das Backblech: Olivenöl*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Sardellen feinhacken. Die Tomaten leicht abtropfen lassen. • Den Thunfisch abtropfen lassen. In einer Kasserolle das Öl aus der Thunfischdose und 2 Eßlöffel Olivenöl erhitzen, die Sardellen kurz darin anbraten, dann die Zwiebeln dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren so lange weiterbraten, bis die Zwiebelwürfel weich, aber nicht gebräunt sind. Die Tomaten mit etwas Saft in die

Kasserolle geben, mit einer Gabel zerdrücken. Ohne Deckel bei geringer Hitze langsam eindicken lassen. • Die Oliven entkernen, dann vierteln. Den Thunfisch grob zerkleinern. Die Petersilie waschen, trockenschwenken und feinhacken. Die Oliven, den Thunfisch und die Kapern in die Kasserolle geben, kurz mit den Tomaten köcheln lassen. Dann die Hitze verstärken und so lange rühren, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Die Petersilie untermischen, das Gemüse mit Salz und Peperoncino würzen und auskühlen lassen. • Das Backblech mit Olivenöl gut einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen. Die Tomaten-Thunfisch-Masse darauf verteilen und glattstreichen, dabei den Rand frei lassen. • Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, dann die Pizza auf der unteren Schiene des Backofens etwa 20–25 Minuten backen.

Variante: Pizza mit Thunfisch und Sellerie

Anstelle von Oliven und Kapern 1 kleine Staude Bleichsellerie verwenden. Die Stangen in etwa ½ cm dicke Scheibchen schneiden. Diese mit den Tomaten zusammen garen lassen.

Variante: Pizza mit Mangold und Thunfisch

500 g Mangold putzen, gründlich waschen, kurz in Salzwasser blanchieren und abgetropft feinhacken. In 40 g Butter unter Rühren bei schwacher Hitze braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, leicht abkühlen lassen, dann 150 g geriebenen Parmesankäse untermischen. Das Gemüse gleichmäßig auf den Pizzaboden verteilen, dabei den Rand frei lassen. 150 g zerbröckelten Thunfisch darüberstreuen. Mit 150 g Mozzarellascheibchen belegen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln.

Pizza vegetarisch

Pizza mit Gorgonzola

In der Lombardei, wo dieser Käse beheimatet ist, verwenden die Hausfrauen auch Gorgonzola zur Zubereitung der Pizza.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 1 Dose Tomaten (500 g) ·
2–3 Knoblauchzehen · 200 g nicht zu reifer
Gorgonzola · Salz · weißer Pfeffer ·
6 Eßl. Olivenöl*

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Tomaten in einem Sieb gut abtropfen lassen, dann durchpassieren. Die Knoblauchzehen schälen und feinhacken. Den Käse in kleine Würfel schneiden. • Das Backblech mit Olivenöl einfetten, den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche

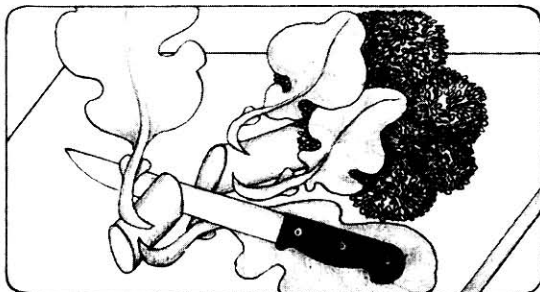
einen dünnen runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen, mit dem Tomatenmus bestreichen, mit dem Knoblauch bestreuen. Den Käse gleichmäßig darauf verteilen. Leicht mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch etwa 10 Minuten gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 20–25 Minuten knusprig backen.

Variante: Pizza mit Ricotta und Gorgonzola

100 g Ricotta oder abgetropften Schichtkäse durch ein Sieb streichen, mit 200 g in kleine Würfel geschnittenem Gorgonzola, 1 mittelgroßen feingehackten Zwiebel und 3–4 Eßlöffeln Sahne vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Masse gleichmäßig auf den Pizzaboden verteilen. Mit reichlich Olivenöl beträufeln.

Variante: Pizza mit Gorgonzola und Äpfeln

Aus 2–3 säuerlichen Äpfeln ein dickes Mus kochen, auskühlen lassen und damit den Pizzaboden bestreichen. Mit 200 g in kleine Würfel geschnittenem Gorgonzola belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Eßlöffel Sahne und 3 Eßlöffel Olivenöl darüberträufeln.



Bei dem im nebenstehenden Rezept verwendeten Broccoli werden die holzigen Stielenden entfernt.

Pizza mit Broccoli und Sardellen

Der Pizzabelag aus Broccoligemüse ist typisch für die pugliesische Küche.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 3 Knoblauchzehen · 4 Sardellen-
filets · 500 g Broccoli · Salz · 6 Eßl. Olivenöl ·
1 Bund Petersilie · schwarzer Pfeffer*

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 15 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Knoblauchzehen schälen und feinhacken. Die Sardellenfilets feinwiegen oder mit einer Gabel zu Brei zerdrücken. Den Broccoli gründlich waschen, die holzigen Stielenden entfernen. Die Stiele, wenn nötig, schälen und kreuzweise tief einschneiden. • Das Gemüse in leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten blanchieren, dann mit dem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. • In ei-

ner weiten Kasserolle 4 Eßlöffel Olivenöl erhitzen, den Knoblauch leicht anbraten, er darf dabei nicht braun werden. Die Sardellen dazugeben und gut verrühren. Dann den Broccoli hineinlegen, zugedeckt bei schwacher Hitze je nach Qualität 5–10 Minuten ziehen lassen, dabei das Gemüse einmal wenden. • Die Petersilie waschen, trockenschwenken und feinhacken. Mit dem Broccoli mischen. Auskühlen lassen. • Das Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen. Das Gemüse darauf verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch kurz gehen lassen, dann im Backofen auf der unteren Schiene 20–25 Minuten backen.

Variante: Pizza mit Broccoli und Sultaninen

Das Gemüse ohne Sardellen zubereiten, anstelle der Knoblauchzehen 1 kleine gehackte Zwiebel verwenden. Mit der Petersilie 2 Eßlöffel eingeweichte Sultaninen untermischen.

Variante: Pizza mit Broccoli und Käse

Die Pizza nach dem Rezept zubereiten. Den Broccoli mit Mozzarellascheibchen oder grob geraspeltem Schafkäse bedecken.

Variante: Pizza mit Broccoli und Bratwurst

200 g enthäutete Salsiccia (frische italienische Schweinebratwurst) oder Schweinemett mit einer Gabel zerdrücken. Anstelle der Sardellen zum Knoblauch in die Kasserolle geben und 10 Minuten mitbraten. 2–3 Eßlöffel Rotwein angießen, unter Rühren verdampfen lassen. Das Gemüse untermischen und ziehen lassen. Nach dem Rezept weiterarbeiten. Vor dem Backen die Pizza mit 3–4 Eßlöffeln geriebenem Parmesan- käse bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Zucchinipizza

Zucchini lassen sich auf vielerlei Art verwenden. Auch als Pizzabelag sind sie vorzüglich geeignet.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 750 g kleine feste Zucchini ·
2–3 Knoblauchzehen · 1 Bund Petersilie · etwa
1 Dutzend schwarze Oliven · 6 Eßl. Olivenöl ·
Salz · weißer Pfeffer · 150 g Schafskäse
Für das Backblech: Olivenöl*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 15 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Zucchini waschen und abtrocknen. Die Blütenansätze und die Stielenden abschneiden. Die Früchte in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, die Petersilie waschen, trockenschwenken, mit dem Knoblauch zusammen feinhacken. Die Oliven entkernen und grob zerkleinern. In einer weiten, flachen Pfanne etwa 4 Eßlöffel Olivenöl heiß werden lassen. Die Zucchini Scheiben bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange

darin braten, bis sie knapp weich sind. Sie dürfen dabei nicht braun werden. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Knoblauch, die Petersilie und die Oliven untermischen, dann das Gemüse abkühlen lassen. Den Käse grobraspeln. • Das Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen, das Gemüse gleichmäßig darauf verteilen, dabei den Rand frei lassen. Den Schafkäse darüberstreuen. Mit Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch 10 Minuten gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in 20–25 Minuten knusprig backen.

Variante: Pizza mit Zucchini und Tomaten

3–4 Tomaten (je nach Größe) enthäuten und in Scheiben schneiden. Diese mit Küchenkrepp abtupfen. Den Pizzaboden zuerst mit den Tomatenscheiben belegen, dann das Zucchini Gemüse (500 g) darüber verteilen. Anstelle von Schafkäse kann man für diese Pizza auch in Scheibchen geschnittenen Mozzarella verwenden.

Spargelpizza

Diese Frühlingspizza mit roten Tomaten und grünem Spargel sieht nicht nur hübsch aus, sie wird auch von Feinschmeckern sehr geschätzt.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 1 kleine Dose Tomaten (500 g) ·
750 g grüner Spargel · 2 Sardellenfilets ·
6 Eßl. Olivenöl · Salz · weißer Pfeffer ·
100 g Schafskäse
Für das Backblech: Olivenöl*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Tomaten auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Von den Spargelstangen die grünen Spitzen abschneiden (die weißen Enden kann man zu Brühe auskochen, um damit Fertigsuppen zu verfeinern). Den Spargel unter fließendem kaltem Wasser waschen, trockentupfen und die grünen Teile in 2 cm lange Stücke teilen. Die Sardellen feinhacken. Die Tomaten mit einer Gabel zerdrücken.

• In einer Kasserolle 4 Eßlöffel Olivenöl nicht zu stark erhitzen, die Sardellenfilets dazugeben, zu Mus verrühren. Dann die Spargelstücke kurz mitbraten. Die Tomaten untermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze schmoren lassen, bis der Spargel knapp gar ist. Bei Bedarf etwas Tomatensaft angießen. Zum Schluß die Hitze verstärken und das Gemüse so lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dann auskühlen lassen. • Den Käse grobraspeln. • Das Backblech mit Olivenöl gut einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen runden dünnen Fladen formen, der am

Rand etwas dicker sein soll. Den Pizzaboden auf das Backblech legen, das Gemüse gleichmäßig darauf verteilen, dabei den Rand frei lassen. Den Belag mit dem Käse bestreuen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch kurz gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 20–25 Minuten knusprig backen.

Pizza mit Endiviengemüse

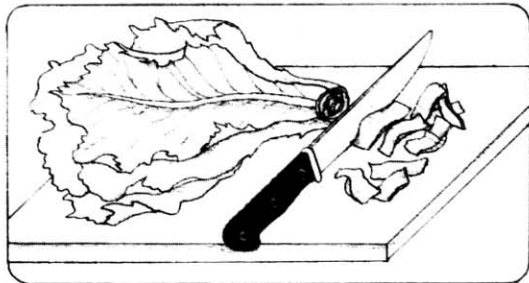
In Kampanien ißt man sie nach alter Tradition am Vorabend des Weihnachtsfestes und nennt sie darum »pizza della vigilia di Natale«.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 2 Eßl. Sultaninen · 3 Köpfe Endiviensalat mittlerer Größe · Salz · 4 Sardellenfilets · 100 g schwarze Oliven · 6 Eßl. Olivenöl ·
1 Eßl. Kapern · 2 Eßl. Pinienkerne*

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten



Die Endivien in fingerbreite Streifen schneiden.

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glatrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Sultaninen 15 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen. Die Endivienköpfe von den harten, grünen Außenblättern großzügig befreien. Die Herzen in fingerbreite Streifen schneiden. Diese etwa 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in ein Sieb schütten.

• Die Sardellenfilets kleinhacken. Die Oliven entkernen und grob zerkleinern. • In einer Kasserolle 3 Eßlöffel Olivenöl erhitzen. Die Sardellen, die Oliven und die Kapern kurz darin anbraten. Die ausgekühlten Endivienstreifen mit dem Handballen gut ausdrücken, dann in die Kasserolle geben. Alle Zutaten mischen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen. • Das Backblech mit Olivenöl gut einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Die Sultaninen ausdrücken, mit den Pinienkernen unter die Endivienstreifen mischen. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen. Das Gemüse gleichmäßig darauf verteilen, dabei den Rand frei lassen. Den Belag mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch etwa 10 Minuten gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 20–25 Minuten backen.

Auberginenpizza

Bild nebenstehend

Südtalienische Köche entwickeln eine schier unerschöpfliche Phantasie, wenn es gilt, aus Auberginen köstliche Gerichte zu zaubern.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 3 kleine Auberginen · Salz ·
1 Dose Tomaten (500 g) · 1 Dutzend grüne
Oliven · 300 g Mozzarella · Mehl ·
6 Eßl. Olivenöl · schwarzer Pfeffer · Oregano
Für das Backblech: Olivenöl*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 25–30 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glatrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort

Auberginen schmecken auch als Belag für eine Pizza köstlich, wenn man sie mit anderen Zutaten kombiniert und kräftig würzt. Rezept auf dieser Seite. ▷





Pizza vegetarisch

so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen von den Auberginen die Stielenden entfernen. Die Früchte waschen und ungeschält in gleich dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein Sieb geben, lagenweise mit Salz bestreuen, mit einem Teller beschweren und ziehen lassen. • Die Tomaten gut abtropfen lassen. Die Oliven entkernen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. • Nach etwa 30 Minuten die Auberginen kurz mit Wasser abbrausen, mit dem Handballen im Sieb ausdrücken, mit Küchenkrepp trockentupfen, dann leicht in Mehl wälzen. • In einer weiten flachen Pfanne 4-5 Eßlöffel Olivenöl erhitzen, die Auberginenscheibchen darin auf beiden Seiten goldbraun braten, dann auf Küchenkrepp legen, um das überschüssige Fett zu entfernen. Die Tomaten mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. • Das Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. Den Pizzaboden auf das Backblech legen. • Den Teig mit dem Tomatenmus bestreichen, dabei den Rand frei lassen. Die Auberginen kreisförmig anordnen. Die Oliven darüber verteilen. Mit den Mozzarellascheibchen bedecken. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Oregano kräftig würzen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. • Die Pizza noch kurz gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 20-25 Minuten knusprig backen.

◁ Die Farben der italienischen Flagge findet man auf der Pizza Margherita wieder. Diese wurde von einem patriotischen Bäcker zu Ehren der Königin gleichen Namens kreiert. Rezept Seite 7.

Variante: Pizza mit Auberginen und Kapern

Die Auberginen ungeschält in kleine Würfel schneiden, einsalzen, abbrausen, ausdrücken, trockentupfen. In reichlich Olivenöl zusammen mit 3 kleingehackten Knoblauchzehen braten. Anstelle der Oliven 1 Eßlöffel Kapern verwenden.

Variante: Pizza mit panierten Auberginen

3 kleine ungeschälte Auberginen in Scheiben geschnitten einsalzen, abbrausen, ausdrücken, trockentupfen. In Ei und Semmelbröseln panieren, im heißen Fett fritieren. Den Pizzaboden dünn mit Tomatenmus bestreichen, mit Auberginenscheiben belegen, mit Mozzarellascheiben bedecken und mit Salz und Oregano würzen.

Variante: Pizza mit Auberginengemüse

4 kleine Auberginen ungeschält in kleine Würfel schneiden, einsalzen, abbrausen, ausdrücken, trockentupfen. Mit 2 feingehackten Knoblauchzehen in 4 Eßlöffeln Olivenöl etwa 10 Minuten bei guter Hitze unter Rühren braten. 300 g gut abgetropfte, zerdrückte Tomaten und 1 Eßlöffel gehackte Petersilie dazugeben, salzen, pfeffern. 20 Minuten kochen lassen. Am Ende bei Bedarf eindicken lassen. Den Pizzaboden mit dem Gemüse belegen.

Pizza mit Pilzen

Ein beliebtes Thema mit vielen Variationen. Die italienischen Originalrezepte schreiben Steinpilze vor. Diese lassen sich aber fast immer durch frische Champignons ersetzen.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

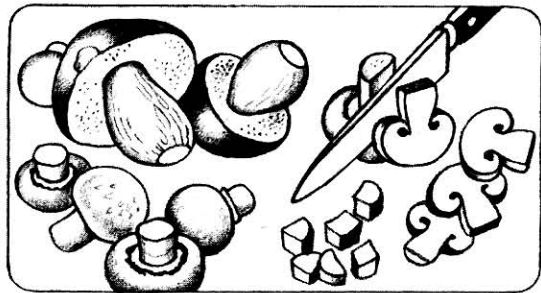
*Für den Belag: 400 g Tomaten · 6 Eßl. Olivenöl ·
Salz · 350 g Steinpilze · 2 Knoblauchzehen ·*

Pizza vegetarisch

*1 Bund Petersilie · weißer Pfeffer ·
2 Eßl. geriebener Parmesankäse
Für das Backblech: Olivenöl*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: etwa 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glatrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, halbieren, dabei die Stengelansätze und die Kerne entfernen, dann die Tomaten kleinhacken. • In einer Kasserolle 2 Eßlöffel Olivenöl erhitzen, die Tomaten und 1 Prise Salz dazugeben, bei mittlerer Hitze eindicken, dann auskühlen lassen.



Champignons werden geputzt und mit einem scharfen Messer in Scheiben oder Würfel geschnitten.

• Die Pilze mit Wasser abbrausen, trockentupfen und in Scheibchen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und auspressen. Die Petersilie waschen, trockenschwenken und feinhacken. • In einer anderen Pfanne 2 Eßlöffel Olivenöl erhitzen, den Knoblauch leicht anbraten, er darf dabei nicht braun werden. Die Pilze dazugeben, bei starker Hitze so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. • Das Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 230° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen und mit dem Tomatenmus gleichmäßig bestreichen, dabei den Rand frei lassen. Dann die Pilze auf die Tomaten verteilen, mit dem Parmesankäse und der Petersilie bestreuen, reichlich mit Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch kurz gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 20–25 Minuten knusprig backen.

Variante: Weiße Pizza mit Pilzen

Man verwendet keine Tomaten, beträufelt den Pizzaboden mit 3 Eßlöffeln Olivenöl, belegt ihn mit den nach dem Rezept zubereiteten Pilzen, bestreut diese mit 2 Eßlöffeln gehackter Petersilie und träufelt reichlich Olivenöl darüber.

Variante: Pizza mit Steinpilzen und Käse

350 g blättrig geschnittene Steinpilze 5 Minuten in 60 g Butter braten. Mit 2 Eßlöffeln feingehacktem Basilikum mischen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen, bei guter Hitze in etwa 10 Minuten garen. Die Pilze auf dem Pizzaboden verteilen, mit Mozzarellascheibchen belegen.

Variante: Pizza mit Pilzen und Sahne

Die Pilze wie im Rezept angegeben zubereiten. Kurz vor Ende der Garzeit 200 g Sahne angie-

ßen, gut mischen und unter Rühren eindicken lassen. Es empfiehlt sich, diese Pizza in einer flachen runden Form zu backen.

Variante: Pizza mit Pilzen und Zucchini

Die Früchte waschen, abtrocknen. Die Blütenansätze und die Stielenden abschneiden. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und in reichlich Olivenöl mit 1 zerdrückten Knoblauchzehe und 1 Eßlöffel gehackter Petersilie bei mittlerer Hitze knapp gar braten. Die Pilze nach dem Rezept zubereiten. Den Pizzaboden mit den Zuchinscheiben belegen, diese mit Salz bestreuen. Die Pilze darüber verteilen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Pizza mit Trüffeln

Während der Trüffelsaison findet man sie unter dem Namen »Pizza reale« (Königspizza) auf den Speisekarten feiner Restaurants in Umbrien.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 3 Knoblauchzehen ·
6 Sardellenfilets · 6 Eßl. Olivenöl · Salz ·
weißer Pfeffer · 1 schwarze Trüffel*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 15 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen,

dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Knoblauchzehen schälen, mit einer Gabel plattdrücken, sie sollen dabei aber nicht in Stücke zerfallen. Die Sardellen feinhacken. • In einem Pfännchen 4 Eßlöffel Olivenöl leicht erhitzen, die Knoblauchzehen und die Sardellen dazugeben. Mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten mehr ziehen als braten lassen. Den Knoblauch entfernen. • Das Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen. Mit der Sardellensauce bestreichen, dabei den Rand frei lassen. Die Pizza mit dem restlichen Olivenöl beträufeln, die Trüffel darüber raspeln. Die Pizza noch kurz gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 20–25 Minuten knusprig backen.

Variante: Piemonteser Pizza mit Trüffeln und Parmesankäse

100 g nicht zu harten Parmesankäse in dünne Scheibchen schneiden, diese in 2–3 Eßlöffeln Olivenöl leicht erhitzen, der Käse darf dabei nicht schmelzen. Den Pizzaboden mit Olivenöl beträufeln, mit den Käsescheibchen belegen. 1 weiße Trüffel raspeln oder in dünne Scheibchen hobeln, damit den Käse bedecken. Reichlich Olivenöl darüberträufeln.

Pizza üppig

Pizza mit Fenchel und Schinken

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 3 Fenchelknollen (etwa 750 g) ·
1 Zwiebel · 200 g gekochter Schinken ·
6 Eßl. Olivenöl · Salz · weißer Pfeffer ·
2–3 Eßl. Brühe · 150 g Schafschneidkäse
Für das Backblech: Olivenöl*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen vom Fenchel die Stiele, den Wurzelansatz, braune Stellen und die harten Rippen der Außenblätter entfernen. Die Knollen gründlich waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe, den Schinken in kleine Würfel schneiden. • In einer Kasserolle 4 Eßlöffel Olivenöl erhitzen, die Zwiebelringe kurz anbraten, den Fenchel und den Schinken dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren 5 Minuten braten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Etwas Brühe angießen. Den Fenchel zugedeckt bei schwacher Hitze knapp weich dünsten. Dann die Hitze verstärken und das Gemüse so lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen. • Den Käse grobraseln. • Das Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen. Das Gemüse gleichmäßig darauf verteilen, dabei den Rand frei lassen. Den Käse darüberstreuen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch kurz gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 20–25 Minuten knusprig backen.

Mein Tip Vegetarier können diese Pizza auch ohne Schinken zubereiten. Gegner von Schafkäse können diesen durch geriebenen Parmesan ersetzen.

Pizza mit Kartoffeln und Schweinebratwurst

Die Kartoffel wird in Italien wie jedes andere Gemüse verwendet. So entstehen Rezepte, denen wir leicht skeptisch gegenüberstehen. Man sollte sie trotzdem ausprobieren, es lohnt sich!

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: etwa 300 g kleine Kartoffeln ·
250 g Salsiccia (frische italienische Schweinebratwurst) oder gut gewürztes Schweinefleisch*

200 g Mozzarella · 8 Eßl. Olivenöl · Salz · schwarzer Pfeffer · Oregano
Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 25–30 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser waschen, garen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Von der Bratwurst die Haut abziehen, das Brät mit einer Gabel zerdrücken. Den Mozzarella in Scheibchen schneiden. • Das Backblech einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech geben. Mit 2–3 Eßlöffeln Olivenöl beträufeln, dann mit den Kartoffelscheiben belegen. Diese mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Bratwurst oder das Schweinemett gleichmäßig darauf verteilen und mit Oregano bestreuen. Die Käsescheibchen darauflegen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch kurz gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 25–30 Minuten knusprig backen.

Variante: Pizza mit Kartoffeln und Sardellen

Den Pizzaboden mit 250 g gut abgetropften, passierten Tomaten bis zum Rand bestreichen. Mit einer Schicht Kartoffelscheiben belegen. Anstelle der Bratwurst 8–10 in kleine Stücke geteilte Sardellenfilets verwenden. Mit Salz und Pfeffer würzen, sonst nach dem Rezept verfahren.

Variante: Pizza mit Kartoffeln und Pilzen

300 g frische geputzte Pilze abrausen, trockentupfen und in Scheibchen schneiden. 2 gehackte Knoblauchzehen und 1 Eßlöffel feingeschnittene Petersilie kurz in 3 Eßlöffeln Olivenöl anbraten, die Pilze dazugeben, bei starker Hitze so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Diese Pilze ersetzen im Rezept die Bratwurst. Es wird kein Oregano verwendet.

Artischockenpizza

Wenn Sie sich genau an dieses Rezept halten, wird es Ihren Gästen schwerfallen, zu entscheiden, ob sie frische oder konservierte Artischocken verwendet haben.

Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl

Für den Belag: 2 Dosen Artischockenherzen (netto 400 g) · 2 Knoblauchzehen · 1 Bund Petersilie ·
150 g gekochter Schinken am Stück ·
200 g Mozzarella · 6 Eßl. Olivenöl · Salz ·
weißer Pfeffer
Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das

Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Artischockenherzen abtropfen lassen, dann mit einem scharfen Messer halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf Küchentrepp legen. Die Knoblauchzehen schälen, die Petersilie waschen, trockenschwenken und mit dem Knoblauch zusammen feinhacken. Den Schinken in kleine Würfel, den Käse in Scheibchen schneiden. • In einer weiten, flachen Pfanne 3 Eßlöffel Olivenöl erhitzen, den Knoblauch und die Petersilie kurz darin anbraten. Der Knoblauch darf dabei nicht braun werden. Die Artischockenhälften mit der Schnittfläche nach unten in einer Lage in die Pfanne geben, 10 Minuten bei schwacher Hitze braten, nach der halben Zeit vorsichtig umdrehen. Auskühlen lassen. • Das Backblech mit Olivenöl austreichen. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen runden Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen. Die Artischockenhälften mit dem Knoblauch und der Petersilie darauf kreisförmig anordnen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Schinkenwürfel darüberstreuen. Mit Mozzarellascheibchen belegen. Das restliche Olivenöl darüberträufeln. Die Pizza nochmals 10 Minuten gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 20–25 Minuten knusprig backen.

Variante: Pizza mit Artischocken und Tomaten
Frische Tomaten schälen, Stielansätze, Kerne und Saft entfernen. Grob zerkleinern. In 2 Eßlöffeln Olivenöl bei mittlerer Hitze eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 Eßlöffel Kapern und gehackte Petersilie untermischen. Gut abgetropfte, geviertelte Artischockenherzen (1 Dose zu 200 g netto) in der Sauce ziehen lassen. Damit den Pizzaboden belegen.

Zwiebelpizza

Bild 3. Umschlagseite

Auch die Italiener wissen, daß sich Wein und Zwiebelkuchen vortrefflich ergänzen, ja sie behaupten sogar »si sposano bene«, das heißt, sie gehen eine gute Ehe ein.

*Für den Teig: 20 g Hefe · 300 g Mehl ·
½ Teel. Salz · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
2 Eßl. Olivenöl*

*Für den Belag: 200 g gut durchwachsender
Räucherspeck · 250 g Zwiebeln · 1 Dose Tomaten
(500 g) · 1 Bund Basilikum · 8 Eßl. Olivenöl ·
Salz · weißer Pfeffer · 50 g Schafschmittkäse oder
Pecorino*

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 25–30 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben, mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unter-

arbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Tomaten auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Basilikumblätter waschen und grob zerkleinern. • In einer Kasserolle den Speck ausbraten, dann die Würfelchen herausnehmen. 2 Eßlöffel Öl zu dem Speckfett geben, darin die Zwiebelringe langsam braten, bis sie weich sind. Sie sollen dabei nur schwach gelb werden. Die Tomaten dazugeben und mit einer Gabel zerdrücken. Das Basilikum untermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze so lange schmoren, bis keine Flüssigkeit in der Kasserolle zurückbleibt, dabei darauf achten, daß das Gemüse nicht anbrennt. Auskühlen lassen. Den Käse grobreiben. • Das Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 2 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen runden dünnen Fladen formen, der am Rand etwas dicker sein soll. • Den Pizzaboden auf das Backblech legen. Die Speckwürfel unter das Gemüse mischen. Die Masse gleichmäßig auf den Teig verteilen, dabei den Rand frei lassen. Den Schafkäse darüberstreuen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln. Die Pizza noch kurz gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 25–30 Minuten knusprig backen.

Variante: Sardische Zwiebelpizza

400 g Zwiebelringe in 5 Eßlöffeln Olivenöl und 3 Eßlöffeln Milch weich schmoren. Mit Salz, Pfeffer, je 1 Prise Zucker und Zimt würzen. Den Pizzaboden mit der ausgekühlten Zwiebelmasse bis zum Rand bestreichen, dann mit 400 g grob zerkleinerten, gut abgetropften Tomaten belegen.

8 in Stücke geteilte Sardellenfilets, 1 Dutzend entkernte halbierte schwarze Oliven und 6 in dünne Scheibchen geschnittene Knoblauchzehen darauf verteilen. Kräftig mit Oregano würzen. Mit 2–3 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse bestreuen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln.

Variante: Pizza mit Zwiebeln, Tomaten und Oliven

500 g Zwiebeln in Ringe schneiden und in 3 Eßlöffeln Olivenöl langsam garen. 500 g gut abgetropfte Tomaten zerkleinern. 10 Sardellenfilets der Länge nach halbieren. 1 Dutzend schwarze Oliven entkernen und halbieren. Die Zwiebeln gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen. Mit den Tomaten belegen. Die Sardellenfilets sternförmig anordnen. In die Zwischenräume Olivenhälften und Basilikumblätter verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und wenig Salz würzen. Reichlich mit Olivenöl beträufeln.

Variante: Weiße Zwiebelpizza

750 g Gemüsezwiebeln und das Weiße von 2 mittelgroßen Lauchstangen in dünne Ringe schneiden. Zugedeckt in 4 Eßlöffeln Olivenöl langsam weich schmoren, aber nicht braun werden lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Pizzaboden mit den ausgekühlten Zwiebeln belegen, dabei den Rand frei lassen. Reichlich Olivenöl darüberträufeln. Knusprig backen. 3 hartgekochte Eier in Scheiben schneiden. Die Pizza aus dem Ofen nehmen. Mit den Eischeiben belegen, mit viel feingehackter Petersilie bestreuen. Heiß oder kalt servieren.

Pizza gedeckt

Die gedeckte Pizza, in manchen Gegenden heißt sie auch gefüllte Focaccia, ist in ganz Italien verbreitet. Im Süden findet man im allgemeinen den halbmondförmigen Calzone, während man in anderen Regionen zwei runde Platten aus dem Teig formt, diese füllt und auf dem Blech bäckt. Oft wird auch eine Springform mit $\frac{2}{3}$ der Teigmenge ausgekleidet, man gibt die Füllung hinein und bedeckt diese mit dem restlichen Teig. Anstelle eines großen Calzone kann man viele kleine Calzonini backen und diese als Appetithappen zu Wein oder Bier reichen. Beliebt besonders in der Gegend um Rom ist die Methode, sehr kleine Teigtaschen zu füllen und diese zu fritieren. Man nennt diese Spezialität »Panzerotti«.

Calzone alla lucana

Bild Seite 30

In Lukanien, einer Gegend, deren Bewohner man als »mangiafogie« zu deutsch als »Gemüse-Esser« bezeichnet, kommt der Calzone mit dieser Füllung auf den Tisch.

*Für den Teig: 30 g Hefe · 400 g Mehl ·
1 Teel. Salz · etwa $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser ·
3 Eßl. Olivenöl*

*Für die Füllung: 750 g Mangold · Salz ·
3 Knoblauchzehen · 100 g grüne Oliven ·
1 Eßl. Kapern · 5 Sardellenfilets ·
5 Eßl. Olivenöl · schwarzer Pfeffer*

Zum Bestreichen: 1 Ei

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 25–30 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsflä-

che häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kräftig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen den Mangold putzen, die Stiele kürzen, braune Stellen und welke Blatteile entfernen. Gut waschen und in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten blanchieren. In einem Sieb auskühlen lassen, gut mit dem Handballen ausdrücken und grobhacken. Die Knoblauchzehen schälen. Die Oliven entkernen, mit den Kapern, den Sardellenfilets und dem Knoblauch zusammen feinhacken. In einer Schüssel das Gemüse mit dem Kleingehackten, dem Olivenöl, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer gut verrühren. Das Ei in Eigelb und Eiweiß trennen. • Ein Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 3 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, ovalen Fladen formen und auf das Backblech legen. • Die Gemüsemasse gleichmäßig auf eine Teighälfte verteilen, dabei einen fingerbreiten Rand frei lassen. Diesen mit Eiweiß bestreichen. Die zweite

Calzone mit Eiern und Schinken ist eine gedeckte Pizza, die sich ohne Schwierigkeiten zubereiten läßt. Rezept Seite 34. ▶





Pizza gedeckt

Teighälfte über die Füllung klappen. Den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. • Den Calzone noch 10 Minuten gehen lassen. Dann auf der unteren Schiene des Backofens in 25–30 Minuten goldgelb backen.

Variante: Calzone mit Endivien

Je nach Größe 2–3 Endivienherzen (zusammen etwa 600 g) in fingerbreite Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten blanchieren, dann gut abgetropft in Olivenöl mit feinhacktem Knoblauch und zerkleinerten Sardellenfilets dünsten lassen. Ausgekühlt auf dem Teigfladen verteilen. Nach Belieben kann man kleingehackte Oliven, 1 Eßlöffel Kapern und 50 g eingeweichte, gut ausgedrückte Sultaninen unter die Füllung mischen.

Mein Tip Wenn Sie den Calzone für 6 Personen zubereiten wollen, verfahren Sie nach dem Rezept, rollen aber einen Hefeteig aus 500 g Mehl in doppelter Backblechgröße aus, belegen mit einer Teighälfte das Blech, vermehren die Füllung um $\frac{1}{3}$ der Zutaten und klappen die zweite Teighälfte darüber.

◁ Oben sehen Sie einen Calzone alla lucana, mein Lieblingsrezept für gedeckte Pizza. Wenn Mangold und Spinat nicht auf dem Markt sind, verwende ich gekochte Endivien. Rezept Seite 28. Unten ist der Calzone alla pugliese abgebildet, den man auch ungedeckt als Pizza backen kann. Rezept auf dieser Seite.

Variante: Calzone mit Radicchio

Etwa 750 g Radicchio putzen, waschen, grob zerkleinern. In 3 Eßlöffeln Olivenöl 2 gehackte Knoblauchzehen leicht anbraten, den Salat mit dem anhaftenden Wasser dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten dünsten. Mit 1 Eßlöffel Kapern und 50 g zerkleinerten schwarzen Oliven mischen. Auskühlen lassen, dann den Calzone füllen.

Calzone alla pugliese

Bild nebenstehend

Dieses Rezept stammt aus Apulien, wo man Calzoni auf verschiedenste Art zubereitet.

*Für den Teig: 30 g Hefe · 400 g Mehl ·
1 Teel. Salz · etwa $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser ·
3 Eßl. Olivenöl*

*Für die Füllung: 500 g Zwiebeln ·
5 Eßl. Olivenöl · 100 g schwarze Oliven ·
1 Eßl. Kapern · 6 Sardellenfilets · 1 Bund Petersilie · 300 g kleine, feste Tomaten · Salz · schwarzer Pfeffer · 100 g Schafskäse*

Zum Bestreichen: 1 Ei

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 25–30 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kräftig kneten, bis er glatt und

geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Kasserolle 4 Eßlöffel Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebeln zugedeckt bei schwacher Hitze weich schmoren. • Die Oliven entkernen und mit den Kapern und den Sardellenfilets zusammen feinhacken. Die Petersilie waschen, trockenschwenken und kleinschneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, halbieren, dabei die Stengelansätze und die Kerne entfernen, dann in Stücke schneiden und abtropfen lassen. • Sobald die Zwiebeln weich sind, die Oliven, die Kapern, die Sardellen, die Petersilie und die Tomaten dazugeben, gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann auskühlen lassen. • Den Käse grobraspeln und unter die Zwiebelmasse rühren. Das Ei in Eiweiß und Eigelb trennen. • Ein Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 3 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. • Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, ovalen Fladen formen und auf das Backblech legen. • Die Zwiebelmasse gleichmäßig auf eine Teighälfte verteilen, dabei einen fingerbreiten Rand frei lassen. Diesen mit Eiweiß bestreichen. Die zweite Teighälfte über die Füllung klappen. Den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. • Den Calzone noch 10 Minuten gehen lassen. Dann auf der unteren Schiene des Backofens in 25–30 Minuten goldgelb backen.

Variante: Puglieser Calzone mit Sultaninen

100 g Sultaninen 10 Minuten einweichen, ausdrücken und unter die Zwiebelmasse mischen. Keine Petersilie und anstelle des Schafkäses Parmesan verwenden.

Calzone mit Gemüse

Für den Teig: 30 g Hefe · 400 g Mehl ·

1 Teel. Salz · etwa ¼ l lauwarmes Wasser ·

3 Eßl. Olivenöl

Für die Füllung: 500 g feines, tiefgefrorenes

Gemüse · Salz · 1 Zwiebel · 2 Knoblauchzehen ·

1 Bund Basilikum · 150 g gekochter Schinken ·

150 g Mozzarella · 2 Eßl. Butter ·

2 Eßl. Olivenöl · 200 g Sahne · 3 Eßl. geriebener

Parmesankäse · weißer Pfeffer

Zum Bestreichen: 1 Ei

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 35–40 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kräftig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen das gefrorene Gemüse kurz in kochendem Salzwasser Blanchieren, auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und feinhacken. Das Basilikum waschen, trockenschwenken, die Blättchen grob zerkleinern. Den Schinken und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. • In einer Kasserolle die Butter und das Olivenöl zusammen erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch bei schwacher

Hitze so lange braten, bis sie weich sind. Das Gemüse dazugeben, umrühren und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Die Sahne angießen und das Basilikum untermischen. Die Hitze verstärken und die Sauce unter Rühren eindicken lassen. Das Gemüse auskühlen lassen. • Das Ei in Eiweiß und Eigelb trennen. • Ein Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 3 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, ovalen Fladen formen und auf das Backblech legen. • Den Schinken, den Mozzarella und den Parmesankäse unter das ausgekühlte Gemüse rühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer gut würzen. Die Masse auf der einen Hälfte des Teigfladens gleichmäßig verteilen, dabei einen fingerbreiten Rand frei lassen. Diesen mit Eiweiß bestreichen. Die zweite Teighälfte über die Füllung klappen. Den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. • Den Calzone noch 10 Minuten gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens 25–30 Minuten backen.

Mein Tip Vegetarier können den Schinken weglassen. Dann empfiehlt es sich aber, die Hälfte des Parmesankäses durch geriebenen Schafkäse zu ersetzen, um einen herzhaften Geschmack zu erzielen.

Variante: Gemüsecalzone mit Ricotta

Das Gemüse knapp gar kochen, kurz in 2 Eßlöffeln Olivenöl ziehen lassen. 250 g Ricotta oder abgetropften Schichtkäse durch ein Sieb streichen, mit 100 g Mozzarellawürfeln und etwa 1 Dutzend entkernten, zerkleinerten Oliven mischen, mit Salz und Peperoncino würzen und damit den Calzone füllen.

Calzoni mit Artischocken

Wenn in Italien die kleinen Artischocken frisch auf den Markt kommen, verwendet man sie auch gerne, um Calzoni zu füllen. Für uns sind die in Öl eingelegten Herzen ein ausgezeichnete Ersatz.

Für den Teig: 30 g Hefe · 400 g Mehl · 1 Teel. Salz · etwa ¼ l lauwarmes Wasser · 3 Eßl. Olivenöl

Für die Füllung: ½ kleine Dose Tomaten (etwa 250 g) · 12 Artischockenherzen in Öl · 200 g Mozzarella · 1 Eßl. Kapern · Salz · weißer Pfeffer · Oregano

Zum Bestreichen: 1 Ei

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit: 1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. • Den Teig kräftig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Tomaten gut abtropfen lassen, dann mit einer Gabel zerdrücken. Die Artischockenherzen halbieren. • Den Mozzarella in Scheibchen schneiden. Das Ei in Eigelb und Eiweiß trennen. • Ein Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Backofen

auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 3 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Dann den Teig in 4 gleich große Stücke schneiden. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 4 dünne runde Fladen formen. Jeden zur Hälfte mit Mozzarellascheibchen belegen, dabei einen schmalen Rand frei lassen. Die Artischockenherzen und die Kapern auf dem Käse verteilen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und wenig Oregano würzen. Den Tomatenbrei darüberstreichen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen. • Die zweite Teighälfte über die Füllung klappen. Den Rand gut festdrücken. Die Calzoni auf das Backblech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Auf der unteren Schiene des Backofens etwa 20 Minuten backen.

Mein Tip 12 kleine Teigtaschen formen. Jede mit 1 ganzen Artischockenherz füllen, sonst nach dem Rezept vorgehen. Die Mini-Calzoni als Vorspeise oder als späten Imbiß reichen.

Calzone mit Eiern und Schinken

Bild Seite 29

*Für den Teig: 30 g Hefe · 400 g Mehl ·
1 Teel. Salz · etwa ¼ l lauwarmes Wasser ·
3 Eßl. Olivenöl*

*Für die Füllung: 1 Dose Tomaten (500 g) · 4 Eier ·
150 g Mozzarella · 150 g gekochter Schinken ·
Salz · weißer Pfeffer · 3 Eßl. Olivenöl*

Zum Bestreichen: 1 Ei

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: etwa 30 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf ein Backbrett häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kräftig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Tomaten auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dann durchpassieren. 4 Eier in 10 Minuten hart kochen, abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Den Käse und den Schinken in kleine Würfel schneiden. • Das letzte Ei in Eigelb und Eiweiß trennen. • Ein Backblech mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 3 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Einen dünnen, ovalen Fladen formen und auf das Backblech legen. Eine Hälfte zuerst mit Tomatenmus bestreichen, dabei am Rand einen fingerbreiten Streifen frei lassen. Den Käse und den Schinken auf die Tomaten gleichmäßig verteilen. Mit den Eischeiben belegen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Rand des Teigfladens mit Eiweiß bestreichen. Die zweite Teighälfte über die Fülle klappen. Den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen. • Den Calzone noch 10 Minuten gehen lassen. Dann auf der unteren Schiene des Backofens in 25–30 Minuten goldgelb backen. Gegen Ende der Backzeit das Backblech eventuell auf die mittlere Schiene schieben.

Variante: Calzone mit Tomaten, Schinken und Käse

300 g frische Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, achteln, dabei Stielansätze, Kerne und Saft entfernen. Die Tomaten und 200 g feingehackten rohen Schinken auf dem Teig verteilen, mit 150 g in dünne Scheibchen geschnittenem Mozzarella belegen und mit 2 Eßlöffeln geriebenem Schafkäse bestreuen. Keine Eischeiben verwenden, sonst nach dem Rezept verfahren.

Mein Tip Man kann die Fülle auf 4 kleine Fladen verteilen und Portions-calzoni backen.

Calzone mit Ricotta und Spinat

Unsere Zuehfrau ist Sizilianerin. Sie verwöhnt uns mit Calzoni, die mit Spinat und Frischkäse oder auch mit Hackfleisch gefüllt werden.

Für den Teig: 30 g Hefe · 400 g Mehl · 1 Teel. Salz · etwa ¼ l lauwarmes Wasser · 3 Eßl. Olivenöl oder 2 Eßl. Schweineschmalz
Für die Füllung: 500 g junger Blattspinat · 300 g Ricotta oder Schichtkäse · 150 g schwarze Oliven · 3 Eßl. geriebener Parmesankäse · 3 Eßl. Olivenöl · Salz · schwarzer Pfeffer · Muskatnuß

Zum Bestreichen: 1 Ei

Für das Backblech: Schweineschmalz oder Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit: 1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 25–30 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsplatte häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kräftig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen den Spinat putzen, dann mehrmals in kaltem Wasser waschen. Tropfnaß in eine Kasserolle geben und zugedeckt bei schwacher Hitze so lange dämpfen, bis die Blätter zusammenfallen. In einem Sieb auskühlen lassen, dann gut mit dem Handballen ausdrücken und feinhacken. • Den Ricotta oder den abgetropften Schichtkäse durch ein Sieb streichen. Die Oliven entkernen und kleinschneiden. • In einer Schüssel den passierten Käse, den Spinat, die Oliven, den Parmesankäse und das Olivenöl miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß würzen. • Das Ei in Eigelb und Eiweiß trennen. • Ein Backblech gut einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei das Schweineschmalz in Flöckchen oder das Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, ovalen Fladen formen und auf das Backblech legen. • Die Spinatmasse gleichmäßig auf eine Teighälfte verteilen, dabei einen fingerbreiten Rand frei lassen. Diesen mit Eiweiß bestreichen. Die zweite Teighälfte über die Füllung klappen. Den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. • Den Calzone noch 10 Minuten gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens in 25–30 Minuten goldgelb backen.

Variante: Calzone mit Spinat und Hackfleisch

1 feingehackte Zwiebel in 4 Eßlöffeln Olivenöl bei schwacher Hitze braten, bis sie glasig wird, dann 500 g Hackfleisch unter Rühren so lange mitbraten, bis es seine Farbe verliert. In einer Schüssel das Fleisch mit 500 g nach dem Rezept vorbereitetem Spinat und 4 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse gut vermengen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer kräftig würzen. Mit dieser Masse den Calzone füllen.

Variante: Calzone mit Spinat und Schinken

750 g Spinat nach dem Rezept vorbereiten. 2 feingehackte Knoblauchzehen in 2 Eßlöffeln Butter anbraten, den Spinat darin bei schwacher Hitze ziehen lassen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. 250 g gekochten Schinken und 150 g Fontinakäse in kleine Würfel schneiden, 2 Eßlöffel Olivenöl und 3 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse unter den Spinat mischen.

Calzone mit Ricotta und Schinken

Die üppige und noble Füllung macht diesen neapolitanischen Calzone zum Festtagsgericht.

*Für den Teig: 30 g Hefe · 400 g Mehl ·
1 Teel. Salz · etwa ¼ l lauwarmes Wasser ·
3 Eßl. Olivenöl*

*Für die Füllung: 200 g Ricotta (italienischer Frischkäse oder Schichtkäse) · 100 g roher Schinken und
75 g Paprikasalami, jeweils dünn geschnitten ·
150 g Mozzarella · 3 Zweige Basilikum ·
2 Eßl. geriebener Parmesankäse · 2 Eier ·
1 Eßl. Olivenöl*

Zum Bestreichen: 1 Ei

Für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 25–30 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kräftig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen den Ricotta oder Schichtkäse durch ein Sieb streichen. Den Schinken und die Salami in kleine Streifen, den Mozzarella in Würfelchen schneiden. Das Basilikum waschen, trockenschwenken und kleinhacken. • In einer Schüssel die drei Käsesorten mit dem Schinken, der Salami, dem Basilikum, 2 Eiern und dem Olivenöl gleichmäßig mischen, so daß eine weiche Masse entsteht. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. • Das letzte Ei in Eigelb und Eiweiß trennen. • Ein Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 3 Eßlöffel Olivenöl unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen dünnen, ovalen Fladen formen und auf das Backblech legen. • Die Ricottamasse gleichmäßig auf eine Teighälfte verteilen, dabei einen fingerbreiten Rand frei lassen. Diesen mit Eiweiß bestreichen. Die zweite Teighälfte über die Füllung klappen. Den Rand gut festdrücken. Die Oberfläche mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. • Den Calzone noch 10 Minuten gehen lassen, dann auf der unteren Schiene des Backofens 25–30 Minuten backen.

Variante: Klassischer Calzone

300 g Mozzarella-Würfelchen, 200 g in kleine Streifen geschnittener Rohschinken, 1 Bund feingehackte Petersilie, 1 Ei, 4 Eßlöffel Olivenöl, 50 g Semmelbrösel, Salz und Pfeffer gut vermengen und damit den Calzone füllen.

Variante: Calzone aus Amalfi

150 g Mortadella oder gekochte Rinderzunge und 150 g Mozzarella in kleine Würfel schneiden. 200 g Ricotta oder Schichtkäse durch ein Sieb streichen, mit 100 g Sahne verrühren. 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, 150 g entkernte zerkleinerte grüne Oliven, 3 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, die Mortadella und den Mozzarella untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dieser Masse den Calzone füllen.

Mein Tip Frischen Ricotta findet man im allgemeinen nur in Fachgeschäften: Man kann ihn durch gut abgetropften Schichtkäse ersetzen.

Neapolitanische Griebentorte

Wenn an Schlachttagen Schweineschmalz ausgelassen wird, bäckt man diesen »tortano con i ciccioli«.

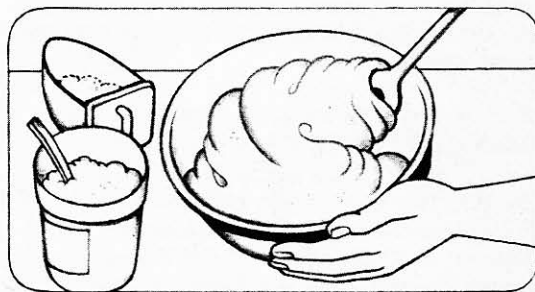
Für den Teig: 25 g Hefe · 400 g Mehl · etwa ¼ l lauwarmes Wasser · 3 Eier · 2 Eßl. Olivenöl · Salz

Für die Füllung: 3 Eier · 100 g roher Schinken · 150 g Mozzarella · 120 g Ricotta · 120 g frische Schweinegrieben

Zum Bestreichen und für die Form: Schweineschmalz

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit: 1 Stunde 45 Minuten
- Backzeit: 45–50 Minuten

So wird's gemacht: In einer kleinen Schüssel die zerbröckelte Hefe mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren, dann 100 g Mehl und 100 ccm Wasser dazugeben. Mit dem Kochlöffel zu einem glatten Vorteig verrühren. Diesen mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. • Die Eier mit dem Olivenöl verrühren. Das restliche Mehl in eine andere Schüssel sieben, mit dem Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier hineingeben, mit dem Vorteig und mit so viel von dem lauwarmen Wasser mischen, daß ein geschmeidiger, nicht zu weicher Teig entsteht. Diesen mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. • Inzwischen die Eier hart kochen, in kaltem Wasser abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. • Den Schinken und den Mozzarella in Würfelchen schneiden. Den Ricottakäse durch ein Sieb streichen. • Die Springform mit Schweineschmalz ausfetten. • Den Teig kurz durchkneten. Zwei Drittel davon abschneiden und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer dünnen runden



Alle Zutaten für den Hefeteig werden erst gründlich durchgeknetet. Dann wird der Teig so lange geschlagen, bis er Blasen wirft.

Platte ausrollen. Damit die Springform auslegen, dabei den Rand fest andrücken. • Den Boden mit den Eischeiben belegen, Mozzarella- und Schinkenwürfel darüberstreuen. Den Ricotta-käse und die Schweinegriebe darauf verteilen. Die Füllung glattstreichen und den überstehenden Teigrand abschneiden. • Aus dem restlichen Teig eine runde Platte formen, damit die Füllung zudecken. Den Rand gut andrücken. Die Oberfläche mit einer Gabel mehrfach einstechen, dann mit weichem Schweineschmalz leicht bestreichen. Etwa 1 Stunde gehen lassen. • Den Backofen rechtzeitig auf 200° vorheizen. Die Torte auf der mittleren Schiene etwa 45–50 Minuten backen.

Mein Tip Man kann den Ricotta durch gut abgetropften Schichtkäse und den rohen durch gekochten Schinken ersetzen. Zur Herstellung der Grieben im Haushalt beachten Sie bitte meinen Tip auf Seite 52.

Pizza alla Campofranco

Eine Pizza aus schwerem Hefeteig, die aus Kampanien stammt, jedoch auch im übrigen Italien gerne zubereitet wird.

Für den Teig: 20 g Hefe · 3–4 Eßl. lauwarme Milch · 320 g Mehl · ½ Teel. Salz ·

1 Eßl. Zucker · 175 g weiche Butter · 4 Eier

Für die Füllung: 5–6 feste, reife Tomaten ·

300 Mozzarella · 175 g roher Schinken ·

1 kleiner Bund Basilikum · 3 Eßl. Olivenöl ·

weißer Pfeffer · 5 Eßl. frisch geriebener

Parmesankäse

Zum Bestreichen: 1 Eigelb

Für die Form: Schweineschmalz

- Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeit: 3 Stunden
- Backzeit: 35–40 Minuten

So wird's gemacht: In einer Tasse die zerbröckelte Hefe mit der Milch glatrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit dem Salz und dem Zucker mischen. Eine Mulde eindrücken. Die Butter in Flöckchen, die Eier und die angerührte Hefe hineingeben. Von außen nach innen mit dem Mehl verrühren, dann die Zutaten mit dem Kochlöffel so lange verarbeiten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Daraus mit bemehlten Händen eine Kugel formen. Mit Mehl bestreuen und zugedeckt 2–3 Stunden gehen lassen. • Inzwischen die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, halbieren, dabei die Stengelansätze, die Kerne und den Saft entfernen. Die Tomaten der Länge nach in Stücke schneiden. Den Mozzarella in dünne Scheiben und den Schinken in feine Streifen schneiden. Das Basilikum waschen, trockenschwenken, die Blätter abzupfen. • In einer Kasserolle das Öl erhitzen, die Tomaten kurz darin anbraten. • Die Springform mit Schweineschmalz einfetten. • Den Backofen auf 220° vorheizen. • Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. In zwei Stücke schneiden, von denen eines etwas größer sein soll. Dieses Teilstück zu einer runden Platte ausrollen und damit die Tortenform auskleiden. • Die Tomaten auf dem Boden der Pizza verteilen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit den Basilikumblättern bestreuen. Die Hälfte der Käsescheiben darauflegen. Die Schinkenstreifen darübergeben, mit den restlichen Käsescheiben bedecken. Den Parmesan darüberstreuen. Die überstehenden Teigländer über die Fülle klappen. • Den restlichen Teig zu einer runden Platte formen, die Pizza damit bedecken. Am Rand andrücken. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Die Pizza auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 35–40 Minuten backen.

Pizza aus Mürbteig

Man findet sie in italienischen Kochbüchern auch als »crostata« oder »torta rustica«. Trotz dieses bäuerlichen Namens gehört sie auch zum Repertoire der feineren Küche. Raffiniert gefüllt, dient die Mürbteigpizza in kleinen Portionen als Auftakt zu einem festlichen Menü. Auf Gemüsebasis zubereitet, wird sie, an heißen Sommertagen, nach einer leichten Suppe als Hauptgericht serviert. Da viele dieser »Torten« auch kalt sehr gut schmecken, sind sie die ideale Ergänzung zu einem Glas Wein bei einem kleinen Imbiß.

Mürbteigpizza mit Paprika und Oliven

Für den Teig: 250 g Mehl · knapp 1 Teel. Salz · 125 g weiche Butter · 2 Eßl. kaltes Wasser

Für den Belag: 1 große Zwiebel · 500 g gelbe Paprikaschoten · 250 g kleine, gut ausgereifte Tomaten · 1 Dutzend grüne Oliven ·

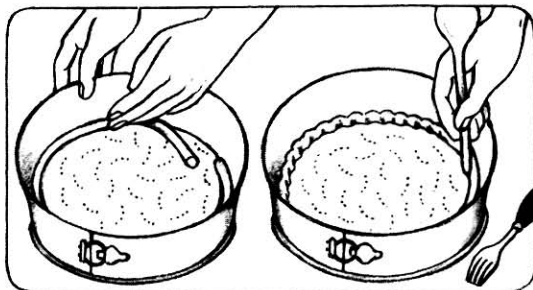
6 Eßl. Olivenöl · Salz · schwarzer Pfeffer

Für die Form: Butter

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit: 2 Stunden 30 Minuten
- Backzeit: 30 Minuten

So wird's gemacht: Das Mehl auf ein Backbrett häufen. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz, die Butter in Flöckchen und das Wasser hineingeben. Alle Zutaten von innen nach außen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel formen, in Alufolie einwickeln und im Kühlschrank etwa 2 Stunden ruhen lassen. • Inzwischen die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Paprikaschoten halbieren. Die Stielansätze, die Kerne und die weißen Rippen entfernen. Die Schoten waschen, abtrocknen und in Streifen schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, vierteln,

dabei die Stielansätze und die Kerne entfernen. Die Oliven entkernen und grobhacken. • In einer Kasserolle das Öl erhitzen und darin die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze unter Rühren so lange braten, bis sie weich, aber nicht gebräunt sind. Dann die Paprikastreifen und die Tomaten dazugeben und mitbraten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Nach 10 Minuten die Oliven untermischen. Das Gemüse zugelegt so lange schmoren lassen, bis die Paprikaschoten weich, aber nicht zerkocht sind. Sollte nach Ende der Garzeit zuviel Flüssigkeit übrigbleiben, kann man diese bei starker Hitze unter Rühren eindampfen lassen. • Eine Springform leicht mit Butter ausfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. • Den Teig kurz durchkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 4 mm dicken Platte ausrollen. Die Springform daraufstellen. Den Teig um die Form mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Pizzaboden in die Backform geben, mit einer Gabel mehrfach einstechen. • Aus den Teigresten eine Rolle formen, diese auf den Teigboden legen und am Rand der Form gleichmäßig glattrücken. Den Rand mit einem Löffelstiel einkerben. Das Paprikagemüse einfüllen, glattstreichen. • Die Pizza auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 30 Minuten backen. Vor dem Servieren kurz in der Form stehen lassen.



Der zur Rolle geformte Teig wird um den Boden gelegt und mit einem Löffelstiel an den Rand gedrückt.

Mürbteigpizza mit Zucchini

Der Hobbygärtner freut sich über reiche Zucchinierten, oft fehlt jedoch die Erfahrung, das feine Gemüse abwechslungsreich zuzubereiten.

Für den Teig: 250 g Mehl · knapp 1 Teel. Salz · 125 g weiche Butter · 2 Eßl. kaltes Wasser
Für den Belag: 1 Zwiebel · 1 Knoblauchzehe · 50 g durchwachsender Räucherspeck · 4 Eßl. Olivenöl · 750 g kleine, feste Zucchini · 3 reife Tomaten · 2 Eier · 2 Eßl. Sahne · 3 Eßl. geriebener Parmesankäse · Salz · schwarzer Pfeffer
Für die Form: Butter

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit: 2 Stunden 30 Minuten
- Backzeit: 30–35 Minuten

So wird's gemacht: Das Mehl auf ein Backbrett häufen. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz, die Butter in Flöckchen und das Wasser hineingeben. Alle Zutaten von außen nach innen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel formen, in Alufolie einwickeln und im Kühlschrank etwa 2 Stunden ruhen lassen. • Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und mit dem Speck zusammen feinhacken. • In einer weiten Kasserolle das Öl erhitzen, das Kleingehackte bei schwacher Hitze darin anbraten. • Die Zucchini waschen und abtrocknen. Die Blütenansätze und die Stielenden abschneiden. Die Früchte in dünne Scheibchen schneiden, dann in der Kasserolle mitbraten. • Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, die Stielansätze und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch grob zerkleinern. Die Tomaten in die Kasserolle geben und kurz mitbraten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer

würzen, leicht abkühlen lassen. • Die Eier mit der Sahne und dem Käse gut verrühren, dann unter das Gemüse rühren. • Eine Springform mit Butter ausfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. • Den Teig kurz durchkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 4 mm dicken Platte ausrollen. Die Springform daraufstellen. Den Teig um die Form mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Pizzaboden in die Backform geben, mit einer Gabel mehrfach einstechen. • Aus den Teigresten eine Rolle formen, diese auf den Teigboden legen und am Rand der Form gleichmäßig glattdrücken. Den Rand mit einem Löffelstiel einkerben. • Die Zucchini Masse einfüllen und glattstreichen. Die Pizza auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 30–35 Minuten backen. Vor dem Servieren 10 Minuten in der Form stehen lassen.

Variante: Neapolitanischer Zucchiniuchen

450 g geputzte kleine Zucchini in hauchdünne Scheibchen schneiden. Je ½ Bund Petersilie und Basilikum feinhacken. 3 Eier mit etwa 1 Tasse Milch, 100 g geriebenem Parmesankäse und den Kräutern gut verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Den Pizzaboden mit den Zuchinischeibchen belegen, mit etwas Salz bestreuen und mit der Eiermasse begießen. Bei mittlerer Hitze 45–50 Minuten backen. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

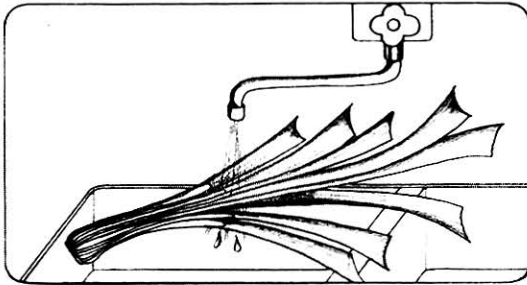
Mürbteigpizza mit Lauch

Für den Teig: 250 g Mehl · knapp 1 Teel. Salz · 125 g weiche Butter · 2 Eßl. kaltes Wasser
Für den Belag: 1 kg Lauch · 3–4 Eßl. Olivenöl · 2 Eier · 100 g Sahne · 3 Eßl. geriebener Parmesankäse · 200 g Schweinemett · Salz · weißer Pfeffer · 1 Teel. getrockneter Oregano
Für die Form: Butter

Pizza aus Mürbteig

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
2 Stunden 30 Minuten
- Backzeit: 35–40 Minuten

So wird's gemacht: Das Mehl auf ein Backbrett häufen. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz, die Butter in Flöckchen und das Wasser hineingeben. Alle Zutaten von innen nach außen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel formen, in Alufolie einwickeln und im Kühlschrank etwa 2 Stunden ruhen lassen. • Inzwischen von den Lauchstangen die harten dunkelgrünen Blätter abschneiden. Die Stangen der Länge nach fast bis zu den Wurzel-



So wird der Schmutz zwischen den einzelnen Lauchblättern gründlich entfernt.

enden einschneiden, unter fließendem Wasser gründlich waschen, dabei die Blätter auseinanderbiegen. Den Lauch ausschwenken, die Wurzeln abschneiden, dann die Stangen in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. • In einer Kasserolle das Öl erhitzen, den Lauch darin zugedeckt bei schwacher Hitze weich dünsten, dann abkühlen lassen. • In einer Schüssel die Eier mit der Sahne und dem Käse gut verrühren. Das zerzupfte Schweinemett und den angedünsteten Lauch untermischen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und dem Oregano würzen. • Eine Springform leicht mit Butter einfetten. • Den Backofen auf 200° vorheizen. • Den Teig kurz durchkneten.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 4 mm dicken Platte ausrollen. Die Springform daraufstellen. Den Teig um die Form mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Pizzaboden in die Backform geben, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Aus den Teigresten eine Rolle formen, diese auf den Teigboden legen und am Rand der Form gleichmäßig glattrücken. Den Rand mit einem Löffelstiel einkerben. • Die Lauchmasse einfüllen und glattstreichen. Die Pizza auf der mittleren Schiene des Backofens 35–40 Minuten backen. Vor dem Servieren 10 Minuten in der Form stehen lassen.

Mein Tip Die Pizza ist nicht so deftig, wenn man das Schweinemett durch gekochten, in kleine Würfel geschnittenen Schinken ersetzt. An fleischlosen Tagen kann man auf Mett oder Schinken verzichten, verwendet dann statt 2 aber 3 Eier für den Belag.

Variante: Mürbteigpizza mit Wirsing

Zur Fülle 800 g geputzten Wirsing 5 Minuten in Salzwasser blanchieren, abgetropft in 2 cm breite Streifen schneiden. 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen und 150 g durchwachsenen Räucherspeck, jeweils feingehackt, in 3 Eßlöffeln Olivenöl anbraten. Den Kohl dazugeben, zugedeckt 10 Minuten ziehen, dann auskühlen lassen. 2 Eier, 100 g Sahne und 3 Eßlöffel Parmesankäse gut verrühren, das Gemüse untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Sonst nach dem Rezept verfahren.

Variante: Mürbteigpizza mit Zwiebeln

300 g weiße Gemüsezwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. 1 Bund Petersilie waschen, trockenschwenken und mit 5 Sardellenfilets sehr fein hacken. Die Zwiebeln in 3 Eßlöff-

fein Butter bei schwacher Hitze zugedeckt dünsten, bis sie weich, aber nicht braun sind. Die Petersilie mit den Sardellen 5 Minuten mitbraten. 1 Eßlöffel Mehl mit knapp 0,1 l Milch verquirlen, zu den Zwiebeln geben und einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Auskühlen lassen, ein Ei gut untermischen. Mit der Masse die Pizza füllen.

Variante: Mürbteigpizza mit Pilzen

300 g frische Pilze mit Wasser abbrausen, trockentupfen und in Scheibchen schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und durchpressen. 1 Bund Petersilie waschen, trockenschwenken und feinhacken. Den Knoblauch in 3 Eßlöffeln Olivenöl bei schwacher Hitze kurz anbraten. Die Pilze dazugeben, die Hitze verstärken. Unter Rühren so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen. 2 Eier mit 0,1 l Sahne und 3 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse gut verrühren, die Pilze untermischen. Mit dieser Masse die Pizza füllen.

Mürbteigpizza mit Mozzarella und Schinken

Für den Teig: 250 g Mehl · knapp 1 Teel. Salz · 125 g weiche Butter · 2 Eßl. kaltes Wasser

Für den Belag: 250 g gekochter Schinken · 200 g Mozzarella · 4 Eier · ½ l Sahne · Salz · Pfeffer · Muskatnuß

Für die Form: Butter

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit: 2 Stunden 30 Minuten
- Backzeit: 35–40 Minuten

So wird's gemacht: Das Mehl auf ein Backbrett häufen. In die Mitte eine Mulde drücken. Das

Salz, die Butter in Flöckchen und das Wasser hineingeben. Alle Zutaten von innen nach außen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel formen, in Alufolie einwickeln und im Kühlschrank etwa 2 Stunden ruhen lassen. • Inzwischen den Schinken und den Käse in Würfel schneiden. Die Eier mit der Sahne und den Gewürzen gut verrühren. • Eine Springform leicht mit Butter ausfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. • Den Teig kurz durchkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 4 mm dicken Platte ausrollen. Die Springform daraufstellen. Den Teig um die Form mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Pizzaboden in die Backform geben, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Aus den Teigresten eine Rolle formen, diese auf den Teigboden legen und am Rand gleichmäßig glattdrücken. Den Rand mit einem Löffelstiel einkerben. • Mit Schinken- und Käsewürfeln belegen. Mit der Eiersahne übergießen. • Im Backofen auf der mittleren Schiene 35–40 Minuten backen.

Variante: Mürbteigpizza mit Speck und Käse

200 g durchwachsenen Räucherspeck in dünne Streifen und 200 g Fontina- oder jungen Goudakäse in kleine Würfel schneiden, damit den Pizzaboden belegen, dann mit der Eiersahne übergießen. Keine Muskatnuß verwenden.

Variante: Mürbteigpizza mit Ricotta und Schweinemett

200 g Ricotta- oder Schichtkäse mit 3 Eigelben, 150 g zerzupftem Schweinemett, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und 2–3 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse zu einer geschmeidigen Masse verrühren und damit den Pizzaboden belegen.

Variante: Mürbteigpizza mit Ricotta und Pilzen

100 g frische Pilze waschen, trockentupfen, in Scheibchen schneiden und in 2 Eßlöffeln Butter gar braten. 100 g gewürfelte gekochte Schinken kurz mitbraten. 300 g Ricotta oder Schicht-

käse durch ein Sieb streichen, mit 3 Eigelben und 3 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die ausgekühlten Pilze untermischen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dann unter die Ricottamasse heben. Die vorbereitete Pizza damit füllen. 40 Minuten backen.

Ricottatorte aus Kampanien

Bild Seite 48

Man bäckt sie zu Ostern im Palazzo wie im ärmlichen Bauernhaus und offeriert sie jedem Gast zu einem Glas Wein.

*Für den Teig: 350 g Mehl · 1 Teel. Salz · 175 g weiche Butter · 1 Ei · 3 Eßl. kaltes Wasser
Für die Füllung: 300 g frischer Ricotta oder Schichtkäse · je 100 g Provolone, Mozzarella, Salami und gut durchwachsener Räucherspeck · 1 kleiner Bund Petersilie · 3 Eier · 2 Eßl. geriebener Parmesankäse · Salz · weißer Pfeffer
Zum Bestreichen: 1 Eigelb
Für die Form: Butter*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit: 2 Stunden 30 Minuten
- Backzeit: 50–55 Minuten

So wird's gemacht: Das Mehl auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz, die Butter in Flöckchen, das Ei und das Wasser hineingeben. Alle Zutaten von innen nach außen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel formen, in Alufolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. • Inzwischen den Ricottakäse durch ein Sieb streichen. Den Provolone, den Mozza-

rella, die Salami und den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschwenken und feinhacken. • In einer Schüssel die Eier nach und nach mit dem Frischkäse verrühren. Die Käse-, Salami und Speckwürfel, den Parmesankäse und die Petersilie untermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. • Eine Springform leicht mit Butter ausfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. • Den Mürbteig kurz durchkneten, zwei Drittel davon abschneiden und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer dünnen, runden Platte ausrollen. Damit die Springform auslegen, dabei den Rand fest andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. • Die Ricottamasse einfüllen und glattstreichen. Den überstehenden Teig abschneiden. Den Rand mit einem Teil des verquirlten Eigelbs bestreichen. • Aus dem restlichen Teig eine runde Platte vom Durchmesser der Tortenform ausrollen, damit die Füllung zu decken. Den Rand andrücken. In der Mitte des Deckels ein Loch ausschneiden, daß der beim Backen entstehende Dampf abziehen kann. • Aus Teigresten eventuell kleine Ornamente formen und damit die Torte garnieren. Die Oberfläche mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Dann die Torte im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 50–55 Minuten backen. • Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen. Heiß oder kalt servieren.

Variante: Mürbteigpizza mit Eiern und Käse

Aus 250 g Mehl, Salz, 125 g Butter und 2 Eßlöffeln Wasser nach dem Rezept einen Mürbteig herstellen, damit eine gefettete Springform auslegen. Die Füllung aus 250 g Ricotta, 50 g gewürfeltem Räucherkäse, 2 Eßlöffeln gehackter Petersilie, einigen zerkleinerten Basilikumblättern zubereiten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Nach Belieben 2–3 Eßlöffel knapp gar gekochte Erbsen und 50 g kleingehackten Rohschinken untermischen. Bei 200° 35–40 Minuten backen.

Erbazzone

Bild 2. Umschlagseite

Die Spinattorte wird in der Gegend von Bologna zubereitet. Nach diesem Rezept kann man sie ohne Schwierigkeiten auch zuhause backen.

Für den Teig: 350 g Mehl · 1 Teel. Salz · 175 g weiche Butter · 1 Ei · 3 Eßl. kaltes Wasser
Für die Füllung: 1 kg Spinat · 150 g leicht durchwachsener Räucherspeck · 2 Knoblauchzehen · 1 Bund Petersilie · 3 Eßl. Olivenöl · Salz · schwarzer Pfeffer · 100 g Parmesankäse
Zum Bestreichen: 1 Eigelb
Für die Form: Butter

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit: 2 Stunden 30 Minuten
- Backzeit: 45–50 Minuten

So wird's gemacht: Das Mehl auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz, die Butter in Flöckchen, das Ei und das Wasser hineingeben. Alle Zutaten von innen nach außen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel formen, in Alufolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. • Inzwischen den Spinat putzen, dabei die welken Blätter entfernen. Dann mehrmals in kaltem Wasser waschen. Tropfnaß in eine Kasserolle geben und zugedeckt bei schwacher Hitze so lange dämpfen, bis die Blätter zusammenfallen. In einem Sieb auskühlen lassen. • Den Speck feinhacken. Die Knoblauchzehen schälen. Die Petersilie waschen, trockenschwenken und mit dem Knoblauch zusammen kleinhacken. Den Spinat gut mit dem Handballen ausdrücken, mit dem Wiegemeßer feinschneiden. • In einer Kasserolle das Olivenöl erhitzen, den Speck darin auslassen. Sobald dieser glasig wird, die Hälfte von dem Speck und dem Bratfett aus der Kasserolle nehmen und beiseite stellen.

In dem Rest die Petersilie und den Knoblauch leicht anbraten, dann den Spinat dazugeben. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Kasserolle vom Herd nehmen, den Parmesankäse gleichmäßig untermischen. • Eine Springform leicht mit Butter ausfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. • Den Teig kurz durchkneten. Zwei Drittel davon abschneiden und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden 4 mm dünnen Platte ausrollen. Damit die Springform auslegen, dabei den Rand fest andrücken. Den Boden mit der Gabel mehrfach einstechen. • Den Spinat einfüllen und glattstreichen. • Den Rand mit einem Teil des verquirlten Eigelbs bestreichen. • Aus dem restlichen Teigdrittel eine runde Platte vom Durchmesser der Tortenform ausrollen, damit die Füllung zudecken. Den Rand andrücken. In der Mitte des Deckels ein Loch ausschneiden, daß der beim Backen entstehende Dampf abziehen kann. Die Torte auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 50 Minuten backen. • Nach 30 Minuten kurz aus dem Ofen nehmen. Die Oberfläche mit dem Speck-Fett-Gemisch bestreichen, dann fertig backen. Lauwarm servieren.

Mein Tip Anstelle von Spinat kann auch junger Mangold verwendet werden.

Variante: Mürbteigpizza mit Spinat

750 g Spinat putzen, waschen, tropfnaß bei schwacher Hitze dämpfen, bis die Blätter zusammenfallen. 2 geschälte Knoblauchzehen feinhacken. Den ausgekühlten Spinat mit dem Handballen ausdrücken, grobhacken, dann mit dem Knoblauch in 3 Eßlöffeln Butter bei schwacher Hitze 5 Minuten unter Rühren braten. Mit Salz,

Pfeffer und geriebener Muskatnuß kräftig würzen. Das Gemüse auf die vorbereitete Pizza verteilen, glattstreichen. Mit 2 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse bestreuen. Mit 200 g Mozzarella-scheibchen belegen. Vor dem Backen reichlich mit Olivenöl beträufeln.

Hackfleischtorte

Für den Teig: 350 g Mehl · 1 Teel. Salz · 175 g weiche Butter · 1 Ei · 3 Eßl. kaltes Wasser
Für die Füllung: 1 Zwiebel · 200 g Hühnerlebern · 100 g frische Schweinebratwurst oder Schweine-mett · Knapp 1 Eßl. Tomatenmark · ½ Tasse Brühe · 2 Eßl. Olivenöl · 1 Eßl. Butter · 300 g Hackfleisch · Salz · schwarzer Pfeffer · ½ Glas trockener Weißwein · 1 Teel. Mehl
Zum Bestreichen: 1 Eigelb
Für die Form: Butter

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit: 2 Stunden 30 Minuten
- Backzeit: 45–50 Minuten

So wird's gemacht: Das Mehl auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz, die Butter in Flöckchen, das Ei und das Wasser hineingeben. Alle Zutaten von innen nach außen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu einer Kugel formen, in Alufolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. • Inzwischen die Zwiebel schälen und feinhacken. Die Hühnerlebern putzen, waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Bratwurst häuten (das Mett zerzupfen). Das Tomatenmark mit der Brühe verrühren. • In einer Kasserolle das Olivenöl mit der Butter erhitzen, die Zwiebel bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Dann die Leber, das Hackfleisch und die Wurst dazugeben. 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer

würzen. Den Weißwein angießen und bei starker Hitze so lange rühren, bis er verdampft ist. Das Mehl darüberstreuen, das Tomatenmark angießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln, dann auskühlen lassen. • Eine Springform leicht mit Butter ausfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. • Den Teig kurz durchkneten. Zwei Drittel davon abschneiden und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer dünnen runden Platte ausrollen. Damit die Springform auslegen, dabei den Rand fest andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. • Die Fleischmasse einfüllen und glattstreichen. Den überstehenden Teig abschneiden. Den Rand mit einem Teil des verquirlten Eigelbs bestreichen. • Aus dem restlichen Teig eine runde Platte vom Durchmesser der Tortenform ausrollen, damit die Füllung zudecken. Den Rand andrücken. In der Mitte des Deckels ein Loch ausschneiden, daß der beim Backen entstehende Dampf abziehen kann. • Die Torte mit dem restlichen Eigelb bestreichen, dann im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten backen.

Variante: Kalabresische Fleischtorte

Anstelle von Hackfleisch, Hühnerleber und Schweinewurst werden je 150 g Kalbs- und Schweineleber und 200 g Schweinelunge, jeweils in kleine Stücke geschnitten, mit 1 feingehackten Zwiebel in Öl und Schweineschmalz gebraten. Sonst wird nach dem Rezept verfahren.

Focaccia – einfach bis festlich

Der Begriff »Focaccia« ist schwer zu definieren, da dieses Gebäck »nicht mehr Brot und noch keine Pizza« ist. Der Übergang ist jedoch fließend. Was man in der einen Region noch als Focaccia bezeichnet, gilt in ähnlicher Form bei den bescheideneren Bewohnern einer anderen längst als Pizza. Beliebt ist dieses Gericht jedenfalls in ganz Italien, vom schlichten Hefefladen, mit Schweineschmalz bestrichen und im Ofen knusprig gebacken, bis zu festlichen Varianten, reich an Eiern, Käse und Nüssen, die als Osterbrote noch kultische Tradition haben.

Focaccia mit rohem Schinken und Käse

Bild nebenstehend

25 g Hefe · 200 ccm lauwarme Milch ·
400 g Mehl · 100 g Butter · 150 g roher
Schinken · 150 g Schafschmittkäse · ½ Teel Salz ·
2 Eier

Zum Bestreichen: Olivenöl

Für die Backform: Olivenöl und Semmelbrösel

- Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeit:
etwa 3 Stunden
- Backzeit: 30–35 Minuten

So wird's gemacht: In einer kleinen Schüssel die zerbröckelte Hefe mit 2 Eßlöffeln lauwarmen Milch glattrühren, dann etwa 100 g Mehl und die Hälfte der restlichen Milch dazugeben. Zu einem Vorteig verrühren. Diesen dick mit Mehl bestreuen und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Butter in Flöckchen, den Schinken und den Käse in kleine Würfel schneiden. Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Den Vorteig hineingeben und mit etwas Mehl verrühren. Die Butter, das Salz,

die Eier und die restliche Milch dazugeben und mit einem Kochlöffel den Teig so lange schlagen, bis er sich trocken von der Schüssel löst und Blasen wirft. Eine Kugel formen, diese aus der Schüssel nehmen, leicht in Mehl wälzen und locker in ein Tuch einschlagen. Mit der Schüssel zudecken und etwa 2 Stunden an einem nicht zu warmen Ort ruhen lassen. • Den Teig in der Schüssel mit dem Kochlöffel kurz durchschlagen, dabei die Schinken- und die Käsewürfelchen gleichmäßig einarbeiten. • Eine Springform mit Olivenöl bestreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Backofen auf 230° vorheizen. • Den Teig in die Form geben, mit dem Handballen glatt drücken. Zugedeckt noch 15 Minuten gehen lassen. Mit Olivenöl bepinseln und im Backofen auf der mittleren Schiene 30–35 Minuten backen.

Focaccia mit frischem Salbei

Die Verwendung von bestem Olivenöl und vielen frischen Kräutern ist das Geheimnis der schlichten und doch so noblen toskanischen Küche.

25 g Hefe · etwa 200 ccm lauwarmes Wasser ·
350 g Mehl · 3 Eßl. Olivenöl · 1 Teel. Salz ·
20–25 frische Salbeiblätter (je nach Größe) ·
2 Eßl. Weißwein

Zum Bestreichen und für das Backblech: Olivenöl

Die Focaccia mit rohem Schinken und Käse schmeckt ► ganz ausgezeichnet zu einem Glas Wein. Rezept auf dieser Seite.





- Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeit:
2 Stunden 30 Minuten bis 3 Stunden
- Backzeit: etwa 20 Minuten

So wird's gemacht: In einer Schüssel die zerbröckelte Hefe mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren, dann etwa 100 g Mehl und 100 ccm Wasser dazugeben. Zu einem Vorteig verrühren. Diesen gut mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Das restliche Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Das Olivenöl, den Vorteig und das Salz hineingeben. Von innen nach außen das Mehl unterarbeiten, dabei nach und nach so viel von dem Wasser dazugeben, daß ein nicht zu weicher Teig entsteht. Diesen so lange kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, leicht in Mehl wälzen, locker in ein Tuch einschlagen, mit einer Schüssel zudecken und an einem nicht zu warmen Ort 2–3 Stunden ruhen lassen. • Die Salbeiblättchen kurz mit Wasser abbrausen, mit Küchenkrepp trockentupfen, dann grob zerkleinern. • Eine Hälfte des Backblechs mit reichlich Olivenöl einpinseln, dann mit Salz bestreuen. Den Backofen rechtzeitig auf 200° vorheizen. • Nach der Ruhezeit den Teig nochmals kurz durchkneten, dabei den Weißwein und den Salbei unterarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem rechteckigen Fladen ausrollen, der ungefähr die Hälfte des Backbleches bedeckt. • Die Oberfläche mit einer Gabel in gleichmäßigen Abständen einstechen, dann mit reichlich Olivenöl bepinseln. Auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Noch heiß in Stücke schneiden und servieren.

◁ Gar nicht schwierig zuzubereiten ist die Ricottatorte aus Kampanien. Verschiedene Käsesorten, Salami und Räucherspeck ergeben einen herzhaften Geschmack. Rezept Seite 43.

Variante: Rosmarin-Focaccia (pan di rosmarino)
Anstelle von Salbei 2 Eßlöffel feingehackte frische Rosmarinblättchen verwenden.

Variante: Kräuterfocaccia

1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe feinhacken, 1 kleinen Bund Petersilie und je 1 Teelöffel frische Rosmarin- und Oreganoblättchen feinwiegen. Alle Zutaten mit 2 Eßlöffeln Olivenöl verrühren. Die Focaccia mit der Kräuterpaste bestreichen. Mit 500 g frischen, enthäuteten und gut abgetropften, zerkleinerten Tomaten belegen. Mit Olivenöl reichlich beträufeln und backen.

Variante: Genueser Focaccia

Nach dem Rezept den Hefeteig herstellen und ruhen lassen. In eine runde, gut gefettete Springform füllen, reichlich mit Öl beträufeln, bei 200° 45 Minuten backen. Leicht abgekühlt zu Käse, Schinken und Salami servieren.

Focaccia mit Schweineschmalz und Rosmarin

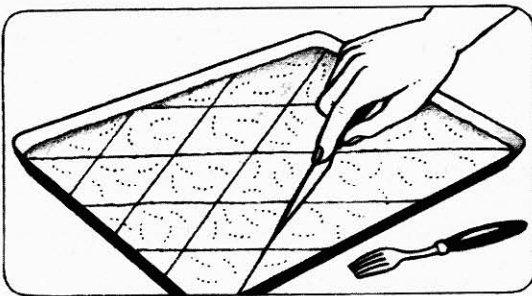
Der Wirt einer kleinen Trattoria in den römischen Weinbergen servierte uns in der Pergola seines Hauses diese würzige Spezialität zu einem köstlichen Frascati.

25 g Hefe · etwa ½ l lauwarme Milch ·
400 g Mehl · 2 Zweige frischer Rosmarin ·
knapp 1 Teel. Salz · 80 g Schweineschmalz ·
5 Eßl. Olivenöl

Zum Bestreichen und für die Backform: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 1 Stunde

So wird's gemacht: In einer kleinen Schüssel die zerbröckelte Hefe mit 2 Eßlöffeln Milch verrühren. Dann etwa 100 g Mehl und 100 ccm Milch dazugeben und glattrühren. Diesen Vorteig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. • Die Rosmarinzweige waschen, trockenschwenken und die Blättchen feinhacken. • Das restliche Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen. Eine Mulde hineindrücken. Das Schweineschmalz in Flöckchen, das Olivenöl, die Rosmarinblättchen und zum Schluß den Vorteig hineingeben. Von innen nach außen mischen. Nach und nach so viel von der restlichen Milch dazugeben, daß man alle Zutaten zu einem weichen, geschmeidigen Teig verarbeiten kann. • Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. • Eine weite runde Form oder ein Backblech mit reichlich Olivenöl bestreichen. Den Backofen auf 200° vorheizen. • Den Teig in die Form geben und mit dem Handballen glattrücken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. • 1 Eßlöffel Olivenöl mit etwas Wasser und Salz verrühren und damit die Oberfläche der Focaccia bestreichen, dann etwa 50–60 Minuten auf der unteren Schiene backen. • Die Focaccia in der Form auskühlen lassen und in Stücke schneiden.



Es sieht hübsch aus, wenn man vor dem Backen die Oberfläche mit einem bemehlten Messer kreuzweise einschneidet.

Pugliesische Focaccia

Meine Söhne haben sie zu ihrer Party-Focaccia ernannt. Die Zutaten kosten nicht viel, die Herstellung ist denkbar einfach, und man kann schon Berge davon backen, bevor die hungrigen jungen Freunde kommen.

*25 g Hefe · 400 g Mehl · 1 Teel. Salz ·
knapp ¼ l lauwarmes Wasser · 4–5 frische, gut
ausgereifte Tomaten · 6–8 Knoblauchzehen ·
3 Eßl. Olivenöl · Salz · weißer Pfeffer · Oregano
Zum Beträufeln und für das Backblech: Olivenöl*

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kräftig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten, halbieren, dabei die Stengelsätze und die Kerne entfernen. Die Tomatenhälften der Länge nach in Streifen schneiden und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen schälen und je nach Größe in 6–8 Stifte schneiden. • Ein Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. • Den Teig nochmals kräftig durchkneten, dabei die 3 Eßlöffel Oliven-

öl unterarbeiten. Den Teig auf das Backblech legen und mit den Handballen gleichmäßig glattrücken. Mit einem Löffelstiel in gleichen Abständen Löcher in die Teigoberfläche stechen und diese jeweils mit einem Tomatenstreifen und einem Knoblauchstift füllen. Die Focaccia mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und reichlich Oregano bestreuen. • Auf der unteren Schiene des Backofens in 20–25 Minuten goldgelb backen.

Mein Tip In Apulien ißt man diese Focaccia noch lauwarm, in kleine Vierecke geschnitten, zu Meeresfrüchten und trockenem Weißwein.

Variante: »Blitzfocaccia« nach Art von Alessandro

Aus 350 g Mehl, 30 g Hefe, je 1 Prise Salz und Zucker, 200 ccm lauwarmem Wasser und 4 Eßlöffeln Olivenöl einen geschmeidigen Teig kneten, zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Zu einem Fladen von der Größe des halben Backbleches ausrollen. Dieses einfetten, den Fladen in die Mitte legen, mit Öl beträufeln, mit Salz, je 2 Teelöffeln Oregano und Thymian bestreuen, im vorgeheizten Ofen bei 250° auf der unteren Schiene in 8 Minuten goldgelb backen. Den Grill einschalten und die Focaccia auf der mittleren Schiene noch einmal 3 Minuten backen. Den heißen Fladen in Stücke schneiden.

Focaccia mit Oliven

Diese Focaccia ist typisch für die Riviera. Wenn dort das Öl gewonnen wird, verwendet man für das Gebäck Olivenreste, die bei der Pressung anfallen.

30 g Hefe · etwa ½ l lauwarmes Wasser ·
400 g Mehl · 3 Eßl. Olivenöl ·

4–5 Eßl. Weißwein · 250 g schwarze Oliven

Zum Bestreichen und für das Backblech: Olivenöl

- Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeit: etwa 3 Stunden
- Backzeit: etwa 45 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe und das restliche Wasser hineingeben, mit so viel Mehl verrühren, daß ein Vorteig entsteht. Diesen reichlich mit Mehl bedecken, eine Serviette darüberlegen. 30 Minuten gehen lassen. • Dann wieder eine Mulde bilden, das Olivenöl und den Weißwein hineingießen. Von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Sollte er zu fest sein, noch etwas lauwarmes Wasser dazugeben. Aus dem Teig eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, 2 Stunden ruhen lassen. • Die Oliven entkernen und grob zerkleinern. • Nach der Ruhezeit den Teig kurz durchkneten, etwas ausrollen, mit den Oliven belegen, zusammenrollen und so lange kneten, bis sich diese gleichmäßig verteilt haben. • Den Backofen nur leicht vorheizen. • Das Backblech gut mit Olivenöl ausstreichen, dann mit dem Teig belegen. Mit den Handballen glattrücken. Mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Oberfläche mit Salz bestreuen und mit reichlich Olivenöl beträufeln. • Bei 200° auf der unteren Schiene des Backofens in etwa 45 Minuten goldbraun backen. • Leicht auskühlen lassen. Zum Servieren in kleine Rechtecke schneiden.

Focaccia mit Schweinegrieben

In Kalabrien kochen die Bauersfrauen auch heute noch viel mit Schweineschmalz, die Grieben verwenden sie für die Focaccia.

20 g Hefe · 2 Eßl. lauwarmes Wasser ·
250 g Mehl · Salz · 180 g weiches Schweine-
schmalz · 200 g Schweinegrieben
Für die Form: Schweineschmalz

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 15 Minuten
- Backzeit: 25–30 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit dem lauwarmen Wasser verrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe, das Schweineschmalz in Flöckchen und etwa 180 g Grieben hineingeben. Alle Zutaten von innen nach außen rasch zu einem glatten, mürben Teig verarbeiten, dabei die Grieben möglichst gleichmäßig verteilen. • Eine Springform mit Schmalz reichlich ausfetten, den Teig hineingeben, mit den restlichen Grieben bestreuen, dann mit dem Handballen glattrücken. Zugedeckt an einem nicht zu warmen Ort mindestens 1 Stunde ruhen lassen. • Den Backofen rechtzeitig auf 200° vorheizen. • Die Focaccia auf der mittleren Schiene in etwa 25–30 Minuten goldbraun backen. Sofort heiß servieren.

Variante: Griebenbrötchen aus dem Friaul

600 g Mehl werden ohne Hefe und Schmalz mit 4 Eiern und 150 g Grieben zu einem Teig verarbeitet. Aus diesem kleine Brötchen »pan di frizze« formen und nebeneinander auf dem Blech bei 220° Hitze backen.

Mein Tip Man kann die Focaccia zusätzlich mit frischem gehacktem Rosmarin bestreuen. Schweinegrieben lassen sich auch im Haushalt leicht herstellen. Man schneidet frischen Floren, den man eventuell beim Metzger bestellen muß, in kleine Würfel, läßt diese in einer flachen Pfanne so lange aus, bis sie goldbraun sind. Das flüssige Fett abgießen, erstarren lassen, zum Kochen oder mit Salz als Brotaufstrich verwenden.

Focaccia mit Schafkäse und Räucherspeck

Ein kräftiger Imbiß für den sardischen Landarbeiter, der mittags von seinen entlegenen Feldern nicht nach Hause kommt.

25 g Hefe · etwa 200 ccm lauwarmes Wasser ·
350 g Mehl · ½ Teel. Salz · 150 g gut durchwach-
sener Räucherspeck · 1 Eßl. Olivenöl · 5 Stengel
Pfefferminze · 150 g weicher Schafkäse · Pfeffer ·
1 Eigelb

Für die Backform: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
2 Stunden
- Backzeit: 25–30 Minuten

So wird's gemacht: Die Hefe zerbröckeln, mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren. Das Mehl mit dem Salz mischen, auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Die angerührte Hefe hineingeben und mit etwas Mehl bedecken. Diesen Vorteig so lange gehen lassen,

bis die Oberfläche Risse zeigt. • Dann nach und nach das lauwarme Wasser in die Mulde gießen, dabei von innen nach außen das Mehl unterarbeiten. Den Teig kräftig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese kreuzweise einschneiden, mit Mehl bestäuben und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. • Inzwischen den Speck in kleine Würfel schneiden. • In einem Pfännchen das Olivenöl erhitzen und die Speckwürfel darin goldgelb braten, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Das Speckfett dabei auffangen und beiseite stellen. • Die Minze waschen, trocken-schwenken und feinhacken. Den Schafkäse in kleine Würfel schneiden. • In einer kleinen Schüssel den Speck, den Käse und die Minze mischen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit dem Eigelb binden. Den Teig kurz durchkneten, leicht ausrollen, mit der Speck-Käse-Masse belegen, zusammenrollen und so lange kneten, bis sich alle Zutaten gleichmäßig verteilt haben. • Den Backofen auf 220° vorheizen. • Eine Springform mit Olivenöl ausstreichen, den Teig hineingeben und mit dem Handballen glattdrücken. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, dann die Oberfläche mit Speckbratfett bestreichen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. • Die Focaccia auf der mittleren Schiene des Backofens in etwa 30 Minuten goldgelb backen.

Variante: Focaccia mit Bratwurst und Käse

Nach dem Rezept einen Hefeteig aus 400 g Mehl herstellen, ein Backblech damit auslegen. 200 g Schweinebratwurst enthäuten und zerkleinern, 100 g frischen Caciocavallo oder Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Die Focaccia mit Wurst und Käse bestreuen, mit Oregano und grob gemahlenem Pfeffer würzen, reichlich mit Olivenöl beträufeln und bei 220° etwa 20 Minuten backen.

Käse-Focaccia aus den Abruzzern

30 g Hefe · etwa 200 ccm lauwarmes Wasser · 350 g Mehl · je 100 g Parmesan- und Schafschneidkäse · 5 Eßl. Olivenöl · ½ Teel Salz · 2 Eier
Für die Form: Olivenöl

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 30 Minuten

So wird's gemacht: In einer kleinen Schüssel die zerbröckelte Hefe mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren, dann etwa 100 g Mehl und 100 ccm Wasser dazugeben. Mit dem Kochlöffel zu einem Vorteig verrühren. Diesen mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. • Den Parmesankäse reiben, den Schafkäse grobraspeln. Eine Springform mit Olivenöl bestreichen. Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. 2 Eßlöffel Olivenöl, das Salz und die Eier hineingeben und mit etwas Mehl verrühren. Mit dem Vorteig und soviel von dem lauwarmen Wasser mischen, daß ein weicher Teig entsteht. Diesen mit dem Kochlöffel so lange kräftig schlagen, bis er Blasen wirft. • Dann den Parmesan- und zum Schluß den Schafkäse gleichmäßig unterarbeiten. • Den Backofen auf 230° vorheizen. • Den Teig in die Form geben, mit einem Löffel, den man mehrmals in kaltes Wasser taucht, glattstreichen. • Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, dann die Oberfläche mit Olivenöl bepinseln. • Die Focaccia auf der unteren Schiene des Backofens etwa 30 Minuten backen, auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden. • Diese Focaccia schmeckt ausgezeichnet zu hauchdünn geschnittenem Parmaschinken und Rotwein. Sie läßt sich gut einfrieren.

Focaccia aus Ancona

Auch dieses Gebäck hat eine alte Tradition und darf dort zu Ostern in keinem Hause fehlen.

30 g Hefe · knapp ¼ l lauwarmes Wasser ·
400 g Mehl · 200 g nur leicht abgelagerter
Parmesankäse am Stück · Salz · 2 Eier ·
3 Eßl. Olivenöl

Zum Bestreichen und für das Backblech: Schweineschmalz

- Vorbereitungs- einschließlich Ruhezeit:
1 Stunde 30 Minuten
- Backzeit: 20–25 Minuten

So wird's gemacht: In einer kleinen Schüssel die zerbröckelte Hefe mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren, dann 100 g Mehl und etwa 100 ccm Wasser dazugeben. Mit dem Kochlöffel zu einem Vorteig verrühren. Diesen mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. • Eine Hälfte des Parmesankäses reiben, die andere grobras-peln oder hacken. • Ein Backblech reichlich mit weichem Schweineschmalz bestreichen, dann mit möglichst grobem Salz bestreuen. • Die Eier mit dem Olivenöl und etwas Salz verquirlen. • Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier hineingeben. Mit dem Vorteig und so viel von dem lauwarmen Wasser mischen, daß ein weicher Teig entsteht. Diesen mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Eine Kugel formen, diese leicht mit Mehl bestäuben, zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. • Dann den Käse gleichmäßig unterarbeiten. • Den Teig ausrollen oder mit dem Handballen glattdrücken. Die Oberfläche mit den Fingerkuppen leicht eindrücken, dann mit weichem Schweineschmalz bestreichen. • Auf der unteren Schiene des Backofens in 20–25 Minuten goldgelb backen.

Focaccia mit Nüssen und Schafkäse

25 g Hefe · etwa 200 ccm Wasser · 400 g Mehl ·
100 g weicher Schafkäse · 100 g Walnüsse ·
3 Eßl. Olivenöl · ½ Teel. Salz · 1 Messerspitze
grobgemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Backform und zum Bestreichen: Olivenöl

- Vorbereitungszeit: 20 Minuten
- Ruhezeit: 4 Stunden 30 Minuten
- Backzeit: 30 Minuten

So wird's gemacht: In einer kleinen Schüssel die zerbröckelte Hefe mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser glattrühren, dann 100 g Mehl und etwa 100 ccm Wasser dazugeben. Mit dem Kochlöffel zu einem glatten Vorteig verrühren. Diesen mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. • Den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Nüsse grobhacken. • Das restliche Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, eine Mulde hineindrücken. Das Öl, den Vorteig und das Salz hineingeben. Von innen nach außen das Mehl unterrühren, dabei das restliche Wasser nach und nach dazugeben. Dann den Teig kräftig kneten, bis er glatt und geschmeidig wird. Eine Kugel formen, diese dick mit Mehl bestreuen, locker in ein Tuch einwickeln und mit einer Schüssel zudecken. 2 Stunden an einem nicht zu warmen Ort ruhen lassen. • Dann den Teig kurz durchkneten, etwas ausrollen, mit dem Käse und den Nüssen belegen, den Pfeffer darüberstreuen. Zusammenrollen und so lange kneten, bis sich die Zutaten gleichmäßig verteilt haben. • Eine Springform gut ausfetten, den Teig hineingeben und mit dem Handballen glattdrücken. Die Oberfläche mit Öl bepinseln. An einem kühlen Ort zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen. • Die Focaccia auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen.

