

Einfach
Pizza

Einfach Pizza

NEU

DIE SALZFRAGE

Wann das Salz
zum Teig kommt

BRAUCHE ICH DAS WIRKLICH?

Für wen sich ein
Pizzaofen lohnt

DEEP-DISH-PIZZA

Chicago-Style
in Perfektion

MEISTERLICH

Deutsche
Pizzameisterschaft

Margherita
neu interpretiert

Die Königin



6,90 EUR

AT: 7,60 Euro, CH: 13,50 CHF, Benelux: 8,10 Euro

Nabio
ISS GUT FÜR DICH



MINI PIZZEN MIT PAPRIKA FETA OLIVE AUFSTRICH



DAS BRAUCHST DU:

- 250 g Mehl
- 125 ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- ½ TL Salz
- 1 EL Öl
- 1 GLAS NABIO PAPRIKA FETA OLIVE AUFSTRICH
- ½ Packung Feta
- ca. 8 Oliven
- eine Handvoll Rucola

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und 10 Minuten gehen lassen.

Hefemischung mit Mehl, Salz und Öl 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, abdecken und an einem warmen Ort nochmal 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig in vier Teile teilen und zu runden Pizzen ausrollen.

Pizzen mit Aufstrich bestreichen und mit geschnittenen Oliven und zerbröckeltem Feta belegen.

Belegte Pizzen für 10–15 Minuten bei 240 °C backen und danach mit Rucola bestreuen.

MEHR ALS EIN AUFSTRICH

Unsere Nabio Aufstriche sind so viel mehr als ein Brotaufstrich! Ob als Pizza-Sauce, Burger-Topping, Grill-Dip oder Ravioli-Füllung – sie sind wahre Alleskönner in der Küche und bringen jede Menge einfache Rezeptideen direkt auf den Teller.



**PIZZAOFEN-
GEWINNSPIEL**
GEWINNE EINEN
OONI PIZZAOFEN



ooni

Verrate uns unter
www.nabio.de/mehralseinaufstrich
Deinen Lieblingsaufstrich und
nimm so automatisch an der Verlosung
eines Ooni Pizzaofens teil.



DE-ÖKO-003

Lass Dich inspirieren! Schnelle Rezeptideen für
die Garten- und Grillsaison findest Du auf **nabio.de**

EDITORIAL

Herzlich willkommen

Es ist immer wieder ein erhabenes Gefühl, wenn sich der Teig geschmeidig verarbeiten lässt, wenn man schon merkt, dass da was Gutes entsteht. Landet die Pizza dann im Ofen, geht so richtig schön auf, wirft ein paar Blasen und bekommt erste braune Stellen, dann ist sie da, die pure Zufriedenheit – und der Stolz. Aber es ist auch ein wenig Aufregung zu spüren, denn natürlich ist da immer die bange Frage, wie das Ergebnis bei den Gästen ankommt. Kennt Ihr dieses Gefühl beim Pizzabacken auch? Mir geht es ganz häufig so.

Nun halte ich mit Euch das erste Heft von **Einfach Pizza** in den Händen. Oder besser gesagt, das erste reguläre Heft, denn ein Sonderheft gab es zumindest schon. Und ähnlich wie beim Pizzabacken überkommt mich auch hier ein Gefühl von Zufriedenheit und Stolz. Denn es steckt wirklich viel Herzblut in diesem Magazin, das schon seit Langem ein kleiner Traum von mir ist. Aber natürlich ist da auch diese Aufregung. Wie wird das Heft bei Euch ankommen? Was gefällt besonders, welche Erwartungen sind mit die-

sem Magazin verbunden, welche Themen sind Euch wichtig und worüber wollt Ihr in den kommenden Ausgaben unbedingt etwas lesen?


Gerne dürft Ihr mir schreiben. Für mich ist nichts wertvoller als Euer Feedback. Daher freue ich mich über Eure Anregungen, Eure Ideen, Eure Kritik und natürlich auch Euer Lob an: redaktion@1fachpizza.de.


Herzlichst, Euer

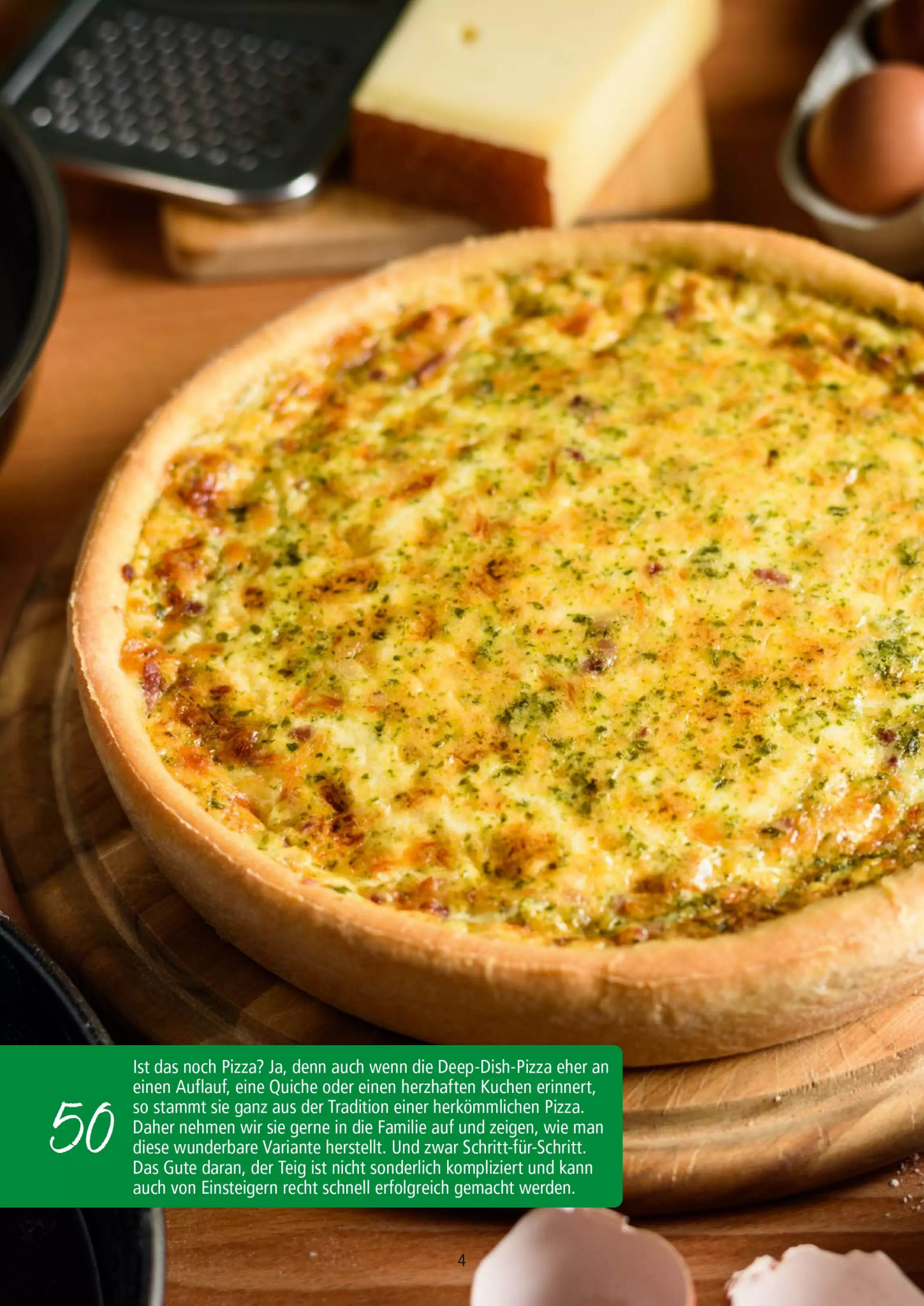
Christoph Bremer

Christoph Bremer, Chefredakteur

 @1fachpizza

 /1fachpizza

 /1fachpizza



50

Ist das noch Pizza? Ja, denn auch wenn die Deep-Dish-Pizza eher an einen Auflauf, eine Quiche oder einen herzhaften Kuchen erinnert, so stammt sie ganz aus der Tradition einer herkömmlichen Pizza. Daher nehmen wir sie gerne in die Familie auf und zeigen, wie man diese wunderbare Variante herstellt. Und zwar Schritt-für-Schritt. Das Gute daran, der Teig ist nicht sonderlich kompliziert und kann auch von Einsteigern recht schnell erfolgreich gemacht werden.



Inhalt

Margherita: Geschichte und Herkunft der Königin	06
Rezept: Klassische Margherita	08
Rezept: Gelbe Margherita	10
Rezept: Chili-Crunch	12
Rezept: Pesto-Nduja	14
Rezept: Margherita dolce	16
Pizza-Zutaten selbst gemacht	18
Rezept: Radieschengrün-Pesto	18
Rezept: Erdbeer-Sugo	19
Rezept: Knoblauchöl	20
Pizza-News	22
Pizzaofen vs. Haushaltsofen	26
Reportage: Deutsche Pizzameisterschaft	34
Wissen: Die Salz-Frage	40
Im Portrait: Teigbar	44
Zutaten: Tipps für Beläge	46
Tipps & Tricks: Fehler vermeiden	48
Deep-Dish-Pizza: Welcome to Chicago	50
Deep-Dish Step-by-Step	52
Rezept: Shukago	56
Rezept: Deep Quiche	58

Standards

Editorial	03
Einfach Pizza-Shop	32
Einfach Pizza-Standard-Teige	60
Vorschau/Impressum	62

Text: Christoph Bremer
Bilder: Jan Schnare



Die Königin

Varianten von Margherita

Die Pizza Margherita ist wohl die bekannteste und vielleicht auch die beliebteste Pizza der Welt. Es gibt wohl kaum jemanden, der sie nicht mag. Denn auf Tomate, Basilikum, Mozzarella und etwas Olivenöl kann sich wohl jeder einigen. In ihrer klassisch neapolitanischen Variante gilt sie für viele ohnehin als die Königin unter den Pizzen. Sie wurde laut Überlieferung im 19. Jahrhundert schließlich auch für eine Königin kreiert. Und auch wenn die klassische Margherita nahezu heilig ist, wird sie anders interpretiert und die Zutaten oder die Farben Rot, Weiß und Grün anders zusammengesetzt.

Die Legende besagt, dass die Pizza Margherita im Jahr 1889 vom Pizzaiolo Raffaele Esposito gebacken wurde, der damals in der „Pizzeria Pietro... e basta cos“ (heute Brandi) in Neapel arbeitete. Die Pizza sollte ein Geschenk an Königin Margherita von Savoyen sein, die zu Besuch in Neapel war. Esposito wollte der Königin eine Pizza präsentieren, die die Farben der italienischen Flagge widerspiegelte – Basilikum für Grün, Mozzarella für Weiß und Tomate für Rot.

Pizza essen die Neapolitaner da schon seit geraumer Zeit. Vor allem das einfache, sehr arme Volk. Im Winter sei die Pizza eine vorherrschende Armenspeise, schreibt 1830 der französische Schriftsteller Alexandre Dumas. Das Geschäft mit den würzig belegten Teigfladen lohnt sich nur in der Massenproduktion – immerhin muss der Steinofen konstant auf über 400 Grad gehalten werden, und weder der Ofen selbst noch das Buchenholz zum Feuern sind für jeden bezahlbar. Deshalb wird die Pizza oftmals auch zusammengeklappt in Fett frittiert statt im Ofen gebacken.

In den überfüllten Gassen der Metropole war Königin Margherita wahrscheinlich nie. Allerdings bescheinigt ihr Palast dem Pizzabäcker Raffaele Esposito, am 11. Juni 1889 drei Pizzen angeliefert zu haben, von denen eine in den Nationalfarben belegt worden sei. Das Dokument beweist, dass Esposito der Königin etwas, das wir heute als Pizza Margherita bezeichnen, vorbeigebracht hat. Ein Beleg für die Erfindung der Pizza Margherita indes ist es nicht. Zudem ist bekannt, dass die Königin jeden Sommer in Neapel weilte, um „genauso zu essen wie die armen Leute hier“, wie die „Washington Post“ 1880 berichtet.

Wie die genaue Erfindung der Pizza Margherita auch immer vonstatten ging, ein wichtiger Meilenstein in der Geschichte der Pizza war sie wohl auf jeden Fall. Denn

sie trug dazu bei, die Pizza als Nationalgericht Italiens bekannt zu machen. Die Pizza Margherita wurde schnell zu einem Symbol für italienische Küche und war bald in ganz Italien und schließlich in der ganzen Welt bekannt.

Heute wird die Pizza Margherita in der Regel mit Tomatensauce, Mozzarella (Fior di Latte) und frischem Basilikum belegt sowie mit einem Schuss Olivenöl abgerundet. Sie ist aufgrund ihrer einfachen, aber köstlichen Zutaten und ihres einzigartigen Geschmacks immer noch eine der beliebtesten Pizzen der Welt.

In Neapel ist die Pizza Margherita jedoch immer noch etwas ganz Besonderes. In einigen der ältesten und berühmtesten Pizzerien der Stadt, wie zum Beispiel der Pizzeria Brandi, wo Esposito die Pizza Margherita für die Königin kreiert haben soll, wird die Pizza auf traditionelle Weise in einem Holzofen gebacken und mit hochwertigen lokalen Zutaten hergestellt. Sie ist oft das erste Gericht, das Touristen in Neapel probieren, wenn sie die Stadt besuchen. Aber nicht nur in Neapel betrachten viele sie als die klassische Pizza schlechthin. Pizzabäcker auf der ganzen Welt haben versucht, die Originalrezeptur der Pizza Margherita nachzubilden, und es gibt sogar offizielle Zertifizierungen, die sicherstellen, dass eine Pizza als authentische Pizza Margherita bezeichnet werden kann.

Aber die Margherita weckt auch die Kreativität mancher Pizzaioli. Neue Kreationen und Interpretationen des Klassikers sind an der Tagesordnung. Entweder wird mit den Zutaten gespielt und damit die Nationalfarben Italiens anders zusammengesetzt oder die Anordnung der Farben wird anders gewählt. Berühmtester Vertreter der letzten Variante ist sicher Francesco Pepes Pizza Margherita Sbagliata, was übersetzt so etwas wie Falsche Margherita bedeutet. ●



Klassische Margherita

Tomaten

Basisbelag einer klassischen Pizza ist der Tomatensugo. Hierfür nimmt man Dosentomaten, hackt diese grob und gibt pro 100 g etwa 1 g Salz hinzu. Bei den Tomaten sollte man nicht am falschen Ende sparen. Eine von besonders hoher Qualität: die San-Marzano-Tomate. Die längliche, eindringlich rote Frucht ist sehr kernarm und hat ein festes, aromatisch-süß schmeckendes Fleisch. Oftmals wird sie deshalb als Königin unter den Tomaten bezeichnet.

Parmesan

Eine gute Prise geriebener Parmesan oder Pecorino sind nicht zwingend Bestandteil einer klassischen Margherita. Doch sorgen diese Käsesorten für einen etwas intensiveren Käsegeschmack im Hintergrund.

Fior di latte

Der beliebte Büffelmozzarella, aber auch der in unseren Supermärkten erhältliche Kuhmilchmozzarella, hinterlässt eine Menge Flüssigkeit auf der Pizza. Anders verhält es sich mit dem typischen Pizzakäse Fior di latte. Er hat eine festere Konsistenz und wird beispielsweise für die original Neapolitana genutzt. Dieser weniger zarte Kuhmilchmozzarella lässt sich sehr gut schmelzen und muss nicht erst abgetropft werden.

Basilikum

Auf eine Margherita gehören ein paar Blätter frisches Basilikum. Sie runden nicht nur den Geschmack ab, durch sie wird erst die tricolore italiano vollständig. Dank Tomaten, Fior di latte und Basilikum erstrahlt die Pizza in den Nationalfarben Italiens Grün, Weiß und Rot.

Olivenöl

Das Finish einer original Margherita neapolitanischer Art bildet Olivenöl. Es wird mittels Olieria, einer traditionellen Ölkanne aus Kupfer und Messing, in einem dünnen Strahl auf der Pizza verteilt.

Gelbe Margherita

Gelbe Tomaten

Vordergründig weicht man durch die Verwendung gelber Tomaten lediglich farblich von der klassischen Margherita ab. Aber: Die etwas süßlichere Note verleiht dieser Pizza auch einen ganz anderen Geschmack. Herzustellen ist der gelbe Sugo ansonsten genauso wie das rote – 1 Gramm Salz auf 100 Gramm Tomaten.



Fior di Latte

Fior di latte, wie diesen hier, findet man selten in unseren Supermärkten. Er ist aber in vielen Onlineshops erhältlich. Häufiger im stationären Handel zu finden und ebenso geeignet sind Mozzarella-Stücke, die nicht in Salzlake eingelegt sind.

Basilikum

Vor oder nach dem Backen. Wann man das Basilikum auf die Pizza legt, ist Geschmacksache.

Olivenöl

Ein Schuss Olivenöl in dünnem Strahl auf die Pizza verteilt rundet nicht nur den Geschmack ab, es verhindert auch, dass das Basilikum im Ofen verbrennt.

Tipp Anstelle des Olivenöls eignet sich das Knoblauchöl aus diesem Heft auf Seite 20 ganz besonders für diese Variante.



*unbezahlte Empfehlung der Redaktion



*unbezahlte Empfehlung der Redaktion

Chili-Crunch

Fior di Latte

Der Käse bildet die Grundlage dieser Pizza. Man nimmt bei dieser Variante etwas mehr als bei der klassischen Margherita.

*



Chili-Crunch

Das Rot kommt aus dem Glas: Mit dem Chili-Crunch von J-Kinski bekommt die Pizza eine ganz besondere Note. Die leichte Schärfe kommt von Chili, Ingwer und Szechuan-Pfeffer. Der intensive Geschmack von Sternanis, Kardamom und Zimt. Die Basis liefern Bio-Sonnenblumen- und -Sesamöl. Der eigentliche Crunch kommt von Erdnüssen. Das 90-Gramm-Glas kostet 6,99 Euro.

www.j-kinski.de

Basilikum

Auch hier rundet Basilikum den Geschmack ab. Alternativ könnte als Grün Salbei zum Einsatz kommen.

Passierte Tomaten

Statt Öl wird bei dieser Variante einfach ein Schuss Passierte-Tomaten auf die Pizza geträufelt, sodass das Rot noch etwas intensiver wirkt.

Pesto-Nduja

Pesto-Genovese

Grüner statt roter Belag. Mit einem Pesto Genovese – aber auch jedes andere grüne Pesto kann zum Einsatz kommen – wird die Pizza bestrichen. Damit hat man eine intensiv schmeckende Grundlage.

*



Nduja

Das Rot kommt hier von der Nduja, einer italienischen Streichsalami. Diese aus der Region Kalabrien stammende Rohwurst ist pikant bis scharf. Es gibt sie im Glas oder in italienischen Feinkostläden auch frisch an der Theke beziehungsweise aus dem Kühlregal. Wer noch nie Pizza mit Nduja probiert hat, sollte das unbedingt nachholen. Während diese Salami hierzulande fast unbekannt ist, erfreut sich Pizza mit Nduja in Italien großer Beliebtheit. Ein 200-Gramm-Glas beim italienischen Händler Andronaco kostet 5,19 Euro.

www.andronaco-shop.de

Fior di latte

Na klar, auch auf dieser Variante darf der Fior di Latte nicht fehlen.

Tipp

Statt eines Pesto-Genovese aus dem Supermarkt kann selbstgemachtes verwendet werden. Unser Radieschenpesto aus diesem Heft auf Seite 18 ist eine kreative und gesunde Alternative.



*unbezahlte Empfehlung der Redaktion



Margherita dolce

Roter Fruchtaufstrich

Warum noch extra einen aufwändigen Nachtisch machen, wenn es auch eine süße Margherita zum Dessert geben kann? Als Basis dient ein simpler roter Fruchtaufstrich aus Himbeere, Kirsche oder Erdbeere. Die Pizza wird nur mit dem Aufstrich gebacken, alle anderen Zutaten kommen nach dem Backen dazu.

Mascarpone

Für die weiße Farbe sorgt Mascarpone. In Nockerln auf der Pizza verteilen.

Minze

Minzblätter ersetzen das Basilikum.


Mandelstifte


Als Parmesan-Ersatz kommen Mandelstifte auf die Pizza.


Tipp

Wer es nicht ganz so süß mag, nimmt anstatt des Fruchtaufstrichs den Erdbeer-Sugo aus diesem Heft auf Seite 19. Dieser eignet sich auch als Basis für die klassische Margherita.

Rezept: Margarete Maria Preker

 @Imagina_von_Rosenberg

 /Brotpassion

 brotpassion.de



Pesto aus Radieschengrün

Pesto bildet die Basis unserer Pesto-Nduja-Pizza in diesem Heft. Als i-Tüpfelchen ist es aber bei zahlreichen Pizzen eine Komponente, die den Geschmack harmonisch abrundet. Wenn es mal etwas anderes sein darf, warum kein Pesto aus Radieschengrün? Die meisten werden dieses Blattgrün der Radieschen einfach entsorgen, es ist aber äußerst schmackhaft und gesund.

Zutaten

- Grün von einem Bund Radieschen
- 50 g Olivenöl (plus etwas mehr zum Bedecken des Pestos)
- 20 g Mandeln (geschält)
- 20 g Parmesan (gerieben)
- 1 Knoblauchzehe
- Zitrone
- Salz

Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Abkühlen lassen.

Radieschengrün waschen und gut trocken tupfen, Knoblauch schälen und vierteln.

Zunächst das Radieschengrün mit 100 g Olivenöl mit dem Pürierstab pürieren. Dann Mandeln, Knoblauch, Parmesan und einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.

Falls nötig, etwas Öl dazugeben, sodass eine glatte, sämige Paste entsteht. Pesto mit Salz abschmecken, in Gläser füllen und die Oberfläche mit Öl bedecken.

Anschließend im Kühlschrank aufbewahren. Konstant mit Öl bedeckt, hält sich das Pesto 3-4 Wochen. ●

Erdbeer-Sugo

Tomaten sind Grundlage für wahrscheinlich 80 bis 90 Prozent aller Pizzen. Zur Erdbeersaison bietet es sich an, das Sugo-Repertoire um eine Variante zu erweitern. Keine Angst, dieser Sugo wird nicht süß, er bleibt herzhaft. Dennoch schmeckt er noch ein wenig fruchtiger und hat weniger Säure. Er ist eine effektvolle Bereicherung für jede Pizza-Margherita.

Cocktailtomaten und Erdbeeren waschen, kleinschneiden und in einen hohen Topf geben. Die Stücke etwa 5-10 Minuten köcheln lassen, bis sie weich und matschig sind. Anschließend stampfen oder leicht anpürieren, sodass die Konsistenz stückig bleibt.

Die restlichen Zutaten hinzugeben, alles gut vermengen und die Masse aufkochen. 15-20 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Achtung – die Masse dickt beim Erkalten noch nach.

Der Sugo hält sich im Kühlschrank gute 2 Wochen. Wer das Ganze etwas länger haltbar machen möchte, kann es in Einmachgläser füllen und 30 Minuten bei 90°C einkochen. ●

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 150 g Tomaten
- 2 EL Zucker
- 1 Chilischote
- 4 TL Tomatenmark
- 4 g Salz
- 1 Prise Pfeffer



Knoblauchöl

Der berühmte Schuss Olivenöl, verteilt mittels Olieria in einem dünnen Strahl, rundet jede Pizza ab. Mit diesem Knoblauchöl bringt man noch mehr Geschmack auf den Rundling. Dabei wird hier nicht nur einfach Öl über ein paar Zehen Knoblauch gegossen und gewartet, sondern vorab frittiert.

Zutaten

- 250 ml Olivenöl
- 25 Zehen Knoblauch

Zunächst die Zehen aus der Knolle herauslösen und einmal längs in der Mitte durchschneiden. Geschält werden muss der Knoblauch nicht, denn auch in der Schale steckt Geschmack.

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Den Knoblauch in eine Auflaufform legen, mit dem Olivenöl übergießen und für 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen.

Auskühlen lassen, durch ein Sieb gießen, sodass das keine Knoblauchreste mehr im Öl vorhanden sind. In Flaschen oder Gläser abfüllen. Das Öl kann direkt verwendet werden, entfaltet nach einigen Wochen Lagerung aber erst so richtig sein volles Aroma. ●

Tipp Der restliche Knoblauch kann (ohne Schale) zu Knoblauchpaste verarbeitet werden und schmeckt ganz hervorragend zu Pasta.



*Jetzt abonnieren und keine
Ausgabe mehr verpassen*

www.speisekammer-magazin.de
040 / 42 91 77-110



Jade ist eine in der Pizza-Community wahrscheinlich noch eher unbekannte Marke. Auf Pizza liegt auch nicht das Hauptaugenmerk, doch ihr Pizzaschneider macht in Verbindung mit dem Pizzabrett eine schnittige Figur. Einfach die frisch gebackene Pizza aus dem Ofen oder Grill holen und direkt auf dem Brett zerteilen. Das Pizzabrett kann sowohl für die Vorbereitung als auch für das spätere Servieren zum Einsatz kommen. Das Brett hat die Maße 60 x 35 Zentimeter und kostet 49,95 Euro. Der Pizzaschneider schlägt mit 24,95 Euro zu Buche. <http://www.jaehn.org/>

Neu

Endlich Schluss mit lästigem Kabelsalat, das verspricht CASO mit seinem Multizerkleinerer Chop & Go. Das kabellose Gerät ist überall einsatzbereit. Die Messereinheit mit vier Edelstahl-Klingen zerkleinert und püriert Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Nüsse und vieles mehr schnell und einfach.

Der leicht bedienbare Chop & Go präsentiert sich mit einem 1,0 Liter großen Glasbehälter, Anti-Rutsch-Matte sowie Aufbewahrungsdeckel und ermöglicht ein unkompliziertes Arbeiten – perfekt, um Pizzabeläge herzustellen und ideal auch für unterwegs. Der Preis: 69,99 EUR.
www.caso-design.com



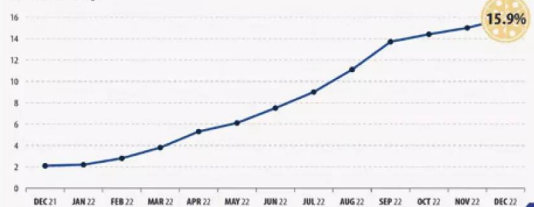
Peugeot ist bekannt für qualitativ hochwertige Pfeffer- und Salzmillen. Nun präsentieren die Franzosen eine Pfeffermühle, die speziell für den Outdoor-Gebrauch entwickelt wurde. Egal ob Fettspritzer, Hitze, knallender Sonnenschein oder einbrechende Dunkelheit – die Mühle ist beim Outdoor-Pizzabacken ein zuverlässiger Begleiter in jeder Situation. Dafür setzt die manuelle Pfeffermühle auf robustes Design sowie LED-Beleuchtung. Die Lampe wird automatisch durch eine Neigung der Mühle um 25 Grad angeschaltet und verfügt über eine Lebensdauer von mindestens 20.000 Anwendungen. Mit ihrem praktischen Ring kann die BBQ-Mühle transportiert oder am Grill aufgehängt werden, sodass sie leicht zu verstauen und jederzeit einsatzbereit ist. Das Gadget wird in Frankreich in der Peugeot-Manufaktur hergestellt. Der Preis: 84,90 Euro.
<https://de.peugeot-saveurs.com/>

Ein richtiger guter Ofen ist das A & O für eine gute Pizza. Ein selbstgebauter Ofen kann dabei das Tüpfelchen auf dem I sein, wenn man voller Stolz seine selbstgemachte Pizza präsentiert. Wer sich an das Wagnis herantrauen möchte und handwerklich ein wenig begabt ist, jedoch die komplette Planung des Eigenbaus scheut, für den bietet pizza-ofen.de entsprechende Bausätze an. Ab 1.149,00 Euro. www.pizza-ofen.de



Alles wird teurer. Auch Pizza. In der EU ist der Preis für das beliebte Lebensmittel um 15,9% gestiegen. Mehr als die eigentliche Preissteigerung bei den Lebenshaltungskosten. In Deutschland sind die Preise für Pizza im Verhältnis noch stärker angestiegen und liegen 25% über Vorjahr.

Inflation rate for pizza and quiche in the EU
%, annual rate of change



Pizza and quiche (B770) includes tomatoes, heart of olive, ground pork, pepperoni, sausage, ham, beef, chicken, cheese, vegetables as listed. The table refers to the data brought forward at the time.

eurostat

Quelle: Eurostat



Eine Reihe verschieden großer Backbleche findet man bei Häussler. Perfekt für alle, die Pizza gerne vorbereiten und

lieber auf dem Blech einschießen oder für Deep-

Dish-Pizza im Chicago-Style. Alle Bleche sind aus blauglanzbehandeltem Stahlblech. Altbewährt, frei von chemischen Beschichtungen und mit besten Wärmeleiteigenschaften. Ab 11,95 Euro.

www.backdorf.de

Pizzabacken ist eine Kunst, zu deren Vollendung alles stimmen muss: Teigzubereitung, Ruhezeit, Tomaten, Topping, Käse, Backzeit ... Nur, wenn jedes Element perfektioniert wird, gelingt eine Pizza wie vom Profibäcker. Autor Ken Forkish gibt in seinem Buch *Pizza Perfetta* sein Wissen weiter. Mit diesem Buch wird man zudem Schritt für Schritt in die Geheimnisse erfahrener Pizzameister eingeweiht. Der Preis: 39,99 Euro. 256 Seiten, ISBN-13: 978-3-95961-734-5



Anzeige

HOL DIR DEN ITALIENISCHEN PIZZA DUFT NACH HAUSE

- ✓ ORIGINAL ITALIENISCHE ZUTATEN
- ✓ HOCHWERTIGES PIZZA ZUBEHÖR
- ✓ SELBSTGEMACHTE PIZZA WIE VOM ITALIENER



WALDISPIZZA.DE



Der Dome ist das Flaggschiff aus dem Hause Gozney, denn dieser mit Gas oder Holz befeuerbare Pizzaofen lässt einen nicht nur authentische, neapolitanische Pizzen backen. Mit dem Zusatz für das Beschwaden des Ofens, also das Einbringen von Wasser und der damit verbundenen Erzeugung von Wasserdampf, lassen sich auch perfekte Brote backen. Die Bauweise wurde den klassischen Holz-Pizzaöfen Italiens nachempfunden. Zusätzlich ist der Gozney-Dome dank cleverer Features wie dem Digitalthermometer in Verbindung mit dem großzügigen Backraum sehr einfach zu verwenden. Den Dome gibt es in den Farben Grau sowie Olivgrün. Erhältlich bei pizza1.de für 1.799,00 Euro.



Beim Pizzabacken bleibt eigentlich immer etwas von den Zutaten übrig. Mepal bietet hierfür praktische Aufbewahrungsdosen. Ganz neu ist die EasyClip-Serie. Mit nur einem Klick ist die Frischhaltedose auslaufsicher und luftdicht verschlossen. Es gibt sie aus Kunststoff oder Glas. Die Glasschalen bestehen aus gehärtetem Borosilikatglas und sind ofenfest bis 550°C. Die EasyClip-Kunststoffschale ist mikrowellengeeignet. Auch der Deckel mit integriertem Dampfventil kann bei geöffnetem Verschluss-Clip in die Mikrowelle gegeben werden. Nach dem Gebrauch lassen sich alle Teile ganz einfach in der Spülmaschine reinigen. Ab 7,99 Euro. www.mepal.com

Die Pizza-Bibel ist ein kompletter Meisterkurs für die Herstellung von köstlicher, perfekter Pizza im Pizzeria-Stil für zu Hause. Mit mehr als 75 Rezepten, vorgestellt vom 13-fachen Pizzaweltmeister Tony Gemignani. Er verrät all seine Insider-Gehimnisse rund um Teigverarbeitung, Gehzeit, Belag sowie Technik und gibt Tipps und Tricks, die das Pizzabacken zu Hause zum echten Handwerk machen. Das Buch kostet 25,00 Euro. 320 Seiten, 165 Farbfotos, ISBN 978-3-8186-1168-2



Mit dem Fein- und Flockenhobel PARMIGIANO von GEFU muss man den Hartkäse für die Margherita oder andere Pizzen nicht mehr vorher reiben, sondern bringt diesen direkt vom Stück auf die Pizza. Mit seinen zwei auswechselbaren Reibscheiben ist PARMIGIANO multifunktional einsetzbar und zaubert im Handumdrehen sowohl Flocken als auch fein Geriebenes aus Hartkäse, Blockschokolade oder Nüssen. Solange die eine Scheibe im Einsatz ist, lässt sich die andere sicher im Deckel der spülmaschinenfesten Reibe aufbewahren. Die Reibe kostet 32,95 Euro. www.gefu.com



Pimp your Pizza. Das ist das Motto der Brüder Angelo und Roberto Tortora. Die jungen Restaurantbesitzer sind davon überzeugt: Pizza kann viel mehr als einfach nur Margherita oder Prosciutto. Das beweisen die jungen Gastronomen täglich in ihrem Restaurant '87 Mamma Lina in Baden-Baden – und jetzt auch in ihrem ersten Kochbuch. Pizza con Amore vereint neapolitanische Traditionen mit dem bunten Erfindergeist der Brüder. „Wir wollen unsere Liebe zu Italien und zur neapolitanischen Küche mit all den Pizza-Fans da draußen teilen“, freut sich Angelo. Der Preis für das Buch beträgt 28,00 Euro. 208 Seiten, 60 Rezepte, ISBN: 978-3-949346-03-3



ALLES ÜBER HIRSE

Vergessenes
Super-Getreide

ESTNISCHES BROTKU
Reise ins Land
des Roggens

FEHLENDE TRIEBKRAFT

So rettest Du
Deinen Sauerteig

Brot

Brot

Gesund und bekömmlich backen

BESONDERE BROTE

Gebäcke kreativ
gestalten

DAS PERFEKTE
BAGUETTE

So gelingt es
auch zuhause

BROT DES JAHRES

Kürbiskernbrot
ist der Gewinner

DER VOLLE
GESCHMACK

So kommt Aroma ins
glutenfreie Gebäck

IM HEFT

Mehr als
30 Rezepte
kreativ &
gelingsicher

SO



S

Würze im Brot und darauf

Bärlauch-
Saison

Kreative Rezepte für Bärlauch-
Gebäcke und -Aufstriche



6,90 EUR

A: 7,60 Euro, CH: 13,-

Beck & Co. Euro

Jetzt bestellen!

Deine Abo-Vorteile:

- 10% Ersparnis auf den Heftpreis
- Zugriff auf das gesamte Digital-Archiv mit mehr als 1.500 Rezepten
- Das Magazin im Umschlag frei Haus
- 2 Wochen vor Erscheinen Zugriff auf die Digital-Ausgabe
- Preisvorteile für Sonderhefte und BROTFibeln bei Neuerscheinung

www.brot-magazin.de/einkaufen

service@wm-medien.de • 040/42 91 77-110

Wer braucht sowas?

Auf der Suche nach Perfektion



Text: Christoph Bremer

Fluffiger Rand, leichte Röstaromen, saftiger Boden. Eine Pizza mit dem Prädikat „Wie beim Italiener“ ist eine kleine Herausforderung. Vor allem, wenn man original neapolitanische Pizza backen möchte. Denn so viel Mühe man sich auch gibt, ganz zufriedenstellend sind die Ergebnisse in der heimischen Backstube nicht. Es fehlt schlicht und ergreifend an Hitze. Die erreicht man nur mit speziellen Pizzaöfen. Die vielleicht besten Geräte für den Hausgebrauch stellt die italienische Marke EFFEUNO her. Für wen sich die Anschaffung wirklich lohnt, haben wir im folgenden Artikel einmal zusammengefasst und uns zudem bei pizza1.de einen EFFEUNO P134H 509 Elektro besorgt.



Backblech, Pizzablech, Schamottstein, Backstahl. So lautet zumeist die Abfolge der Anschaffungen, um zu Hause die perfekte Pizza zu backen. Die Ergebnisse lassen sich bereits sehen, aber die letzten paar Prozent fehlen zur Perfektion. Der Haushaltsofen liefert einfach nicht die für eine original neapolitanische Pizza so wichtige Hitze von Temperaturen jenseits der 400° C. Aber auch andere Pizzavarianten wie New-York-Style (300° bis 350°C), Römische Pizza (315° bis 380°C) vertragen für ein perfektes Ergebnis entsprechende Temperaturen jenseits der Möglichkeiten normaler Öfen. Es folgt die Anschaffung eines Gasofens. Die sind schon für relativ kleines Geld zu haben und liefern Top-Ergebnisse. Nur leider sind sie auf den Outdoor-Einsatz beschränkt. Und nicht jeder hat für die kalten Monate geeignete Möglichkeiten, geschweige denn Lust, den Pizza-Genuss vom Wetter abhängig zu machen. Wer jetzt nach einem Elektro-Ofen für Pizza sucht, wird schnell auf EFFEUNO stoßen. Das italienische Unternehmen bietet Öfen in kompakter Bauweise an, die Temperaturen von über 500° C schaffen, aber dennoch an einer ganz gewöhnlichen Steckdose betrieben werden können.

Kompaktklasse

Das hat allerdings seinen Preis. Der günstigste EFFEUNO startet bei 569,00 Euro. Das hier vorgestellte Gerät P134H 509 liegt inklusive Biscotto und Versand bei 829,00 Euro. Dieser besondere Stein aus Ton ist 3 cm dick und verfügt über ideale Backeigenschaften. Der Biscotto kann Hitze sehr gut speichern. Das sorgt für einen wunderbar knusprigen Teig, ohne dass dieser verbrennt. Pizza1.de liefert den Biscotto-Pizzastein immer standardmäßig zu dem bereits im Ofen liegenden Standard-Pizzastein dazu, der deutlich dünner ist (1 cm).

Der Ofen ist kein Kleingerät, passt aber durch seine kompakte Größe in praktisch jede Küche. Er kann einfach auf eine Arbeitsplatte gestellt werden. Angst vor abstrahlender Hitze muss man nicht haben, nur am oberen Rand wird der Ofen richtig heiß. Ansonsten ist er perfekt isoliert. Durch die zwei Thermostate, welche eine separate Regelung der beiden Heizelemente (Ober- und Unterhitze) erlauben, hat man eine gute Kontrolle über den Pizzaofen. Weitere Vorteile des EFFEUNO P134H sind seine gute Isolierung, die besonders verglaste Pizzaofentür mit einer speziellen Dichtung für einen weichen Türschlag sowie die hochwertige Außenhülle aus Edelstahl.

Preis-Leistung:	★ ★ ★
Empfehlungsfaktor:	★ ★ ★
Abmessung (BxTxH)	
außen:	54 x 59 x 27 cm
innen (BxTxH):	35 x 41 x 11 cm
Gewicht:	22 kg
Betriebsart:	elektrisch
Leistung:	3 kW
Maximal-Temperatur:	509 °C
Preis inklusive Biscotto:	829,- Euro
Bezug:	www.pizza1.de

Moderater Stromverbrauch

Im Test erreicht der P134H nach gut 15 Minuten an der Oberfläche des Steins die für die Testbacksession eingestellte Temperatur von 435° C. Damit der dicke Biscotto aber richtig durchgeheizt ist, sollte man dem Ofen mindestens 30 Minuten gönnen. Danach kann man die Unterhitze etwas herunterregeln. Hier gibt es verschiedene Empfehlungen, wir haben uns für eine Temperatur von 350° C entschieden und gute Erfahrungen mit der Einstellung gemacht. Andere drehen die Unterhitze sogar auf 100° C herunter, da der Biscotto genügend Hitze speichert. In der Tat ist keinerlei Wärmeverlust zu spüren. Wir konnten im Test 10 große Pizzen nacheinander backen, ohne Pause und ohne jegliche Qualitätseinbußen. Auch der Stromverbrauch hält sich in Grenzen. Im einstündigen Testbetrieb hat der Ofen ziemlich genau 2 Kilowattstunden verbraucht und somit Kosten von gerade einmal 80 Cent verursacht.

Unser Resümee fällt entsprechend aus: Dieser Ofen hat seinen Preis, ist aber jeden Cent wert. Auf der Suche nach der perfekten Homemade-Pizza ist ein EFFEUNO die Wahl schlechthin. Der P134H 509 überzeugte uns in der Handhabung, mit seinen kompakten Maßen und mit einem moderaten Stromverbrauch. Vor allem eröffnet einem dieser Ofen die Möglichkeit, wirklich perfekte Pizzen selbst herzustellen, die das Prädikat „Wie beim Italiener“ auch verdienen. Und das ganzjährig, unabhängig von Wind und Wetter. ●

EFFEUNO ist eine italienische Marke, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, Pizzaöfen von guter Qualität sowohl für den professionellen Einsatz als auch für den Hausgebrauch mit Leidenschaft zu designen und zu entwickeln. Dabei sind alle Pizzaöfen Made in Italy.

Die Alternativen

Gasofen



Eine günstigere Alternative zum Einstieg in die Welt des Pizzabackens ist ein Gasofen. Marktführer Ooni bietet mit dem Koda 12 ein hervorragendes Gerät an, das nach 15 bis 20 Minuten Aufheizphase Temperaturen deutlich jenseits der 400° erreicht. Wie im EFFEUNO ist auch hier eine Pizza in etwa

90 Sekunden fertig. Der Stein benötigt danach aber wieder ein paar Minuten, um auf Temperatur zu kommen. Der Kooda 12 wiegt nur etwa 9 kg und ist transportabel. Der Preis: 319,00 Euro.

www.pizza1.de

Backstahl

Haushaltsöfen haben den Nachteil, dass sie für eine perfekte Pizza zu wenig Hitze abgeben. Ein Backstahl kann das ein Stück weit ausgleichen, indem er die Hitze dorthin bringt, wo sie im Küchenofen nicht ausreicht: unter den Teig. Als Folge geht der Teig besser auf. Stahl ist dabei einem Stein vorzuziehen, da er große Mengen Hitze speichern und sie bei Bedarf sehr schnell abgeben kann – etwa 18-mal schneller als ein Schamottstein. Preis ab 68,00 Euro.

www.pizzastahl.de








Der Konkurrent

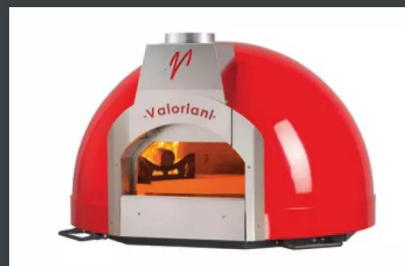
Ooni, bislang bekannt für seine Gasöfen, hat kürzlich einen elektrischen Konkurrenten zum Effeuno vorgestellt. Der Ooni Volt ist noch etwas kompakter, schafft eine Temperatur von 450°C und hat eine Backfläche von 33 Zentimetern. Sein Alleinstellungsmerkmal ist die Outdoor-Tauglichkeit. Der Preis von 899,- Euro ist durchaus stattlich.

www.ooni.com

Anzeige



-  Pizzaofen, Holzbackofen, Backhaus
-  Ofen-Bausätze oder fix und fertig
-  Befuerung mit Holz oder Gas
-  Verschiedene Größen
-  Für Garten, Terrasse und Outdoorküche



Vor Ort: Ausstellung mit einer Vielzahl original italienischer Holzöfen für gastronomische Ansprüche oder den ambitionierten Hobbykoch.

pizza-ofen.de



Im Effeuno gebacken

Unser Standard-Pizzateig mit 65% Hydratation und 48 Stunden gare. Klassisch belegt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Der Rand hat die für eine Pizza-Napolitana typischen dunklen Flecken, ist schön fluffig und die Krume – das Innere des Randes – ist mit größeren Blasen durchzogen. Hält man den Teig in der Hand, neigt er sich Richtung Boden. Der Käse ist geschmolzen, aber nicht gebräunt und in seiner Struktur noch zu erkennen. Die Backzeit betrug exakt 90 Sekunden.





Im Haushaltssofen gebacken

Mit dem Haushaltssofen kommt ein ganz anderes Ergebnis zustande. Der Rand geht weniger schön auf, wird nicht so dunkel (was man mit der Zugabe von Backmalz verbessern könnte) und die Krume hat eine kompaktere Struktur. Der Käse ist komplett zerlaufen und gebräunt. Nicht nur optisch ist es eine komplett andere Pizza, auch der Geschmack ist ein anderer. Der Boden ist krosser und neigt sich nicht, nimmt man ein Stück in die Hand. Lecker ist diese Pizza aber auch. Die Backzeit betrug 7,5 Minuten.



Einfach Pizza Shop

www.1fachpizza.de/einkaufen
oder 040/42 91 77-110



199,- Euro

Der Gär-Automat

Mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brod & Taylor gibt es eine semi-professionelle Lösung für den Hausgebrauch, um die Gärzeit eines Brotteigs exakt zu regulieren. Der Gärautomat sorgt zuverlässig und präzise für die richtige Temperatur bei der Gare von Hefeteig, Sauerteig, Joghurt oder Kefir. Schonende und gleichmäßige Strahlungswärme erwärmt die Zutaten. Im Gärmodus stehen mit dem digitalen Temperaturregler Einstellungen von 21°C bis 49°C in 1°C-Schritten zu Verfügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30°C bis 90°C in 5°C-Schritten einstellen). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters (typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %) erhöht werden. Der Automat ist platzsparend zu verstauen und mit



15,- Euro

wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

Das **Zusatzgitter-Gestell** verdoppelt die Kapazität für den Brod & Taylor Gärautomaten. Ideal für das Gären von zwei Backblechen. Backbleche sollten 36,2 cm x 30,5 cm oder kleiner sein. Brotkästen sollte etwa 8 cm hoch sein, sodass die maximale Höhe des gegärten Teiges 10 cm ist.

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. ●

Dauerback- und Grillmatte

Hochwertige Dauerback- und Grillmatte für Temperaturen bis 300 Grad. Die Matten sind 100% lebensmittelecht und mit einem Gewicht von 80 g und einer Dicke von 0,3 mm sehr robust und langlebig. Die dichten, ineinandergreifenden Fasern gewährleisten eine langfristige Nutzung. Perfekt geeignet als Backpapier-Ersatz. Auch für den Grill sind diese Matten optimal. Die Matten werden in einem 3er-Set geliefert. ●

- für Temperaturen bis 300 Grad
- Maße 50x40 cm
- Antihafbeschichtung
- Hochwertiges Material aus teflonbeschichtetem Silikon
- 100% lebensmittelecht
- Lieferumfang: 3 Matten

19,95 Euro



CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuuieren von Lebensmitteln

Funktionales flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten. Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst und Brot. Regulierbare, stufenlose Vakuumstärke ideal für empfindliche Lebensmittel. Per Stoptaste kann der Vakuumiervorgang jederzeit beendet werden. Inklusive Behälterfunktion für die Nutzung mit CASO-Vakuumbehältern. Im Lieferumfang sind 10 Folienbeutel 20x30 cm enthalten. ●



159,99 Euro



39,99 Euro

„Vakuumier-Boxen VacBoxx EcoSet“

Stapelbares Vakuumbehälter-Set aus Glas mit Kunststoffdeckel für eine platzsparende Aufbewahrung. Für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln mit Hilfe eines Vakuumiergerätes. Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel. Perfekt für den Transport und das Servieren von Speisen. Die Glasbehälter und Deckel sind spülmaschinen-, gefrier- und mikrowellengeeignet. Die Materialien sind frei von BPA. ●



18,99 Euro

Gitternetzlappen „Teiger“

Stinkender Putzlappen voller Teig? Teigreste an Schüsseln, Knetwerkzeugen und Händen, die sich nur mühsam entfernen lassen? Das alles gehört mit dem Teiger der Vergangenheit an.

Jeder von uns kennt sicher verklebte und schlechtriachende Putzschwämme oder Putzlappen an denen Teigreste kleben, die sich auch nicht wieder lösen lassen. Hier schafft der simple wie geniale Teiger Abhilfe. Durch seine Gitternetzstruktur löst er Teigreste ohne, dass der Lappen komplett verklebt. Und wenn doch mal kleine Reste an ihm hängenbleiben, kann man ihn einfach in der Spülmaschine waschen. Der Teiger (30 x 30 cm) wird im Doppelpack geliefert und ist Made in Germany. ●





Pizza Experience 2023 auf der Internorga

Wer backt's am besten? Diese Frage stellte das Team der Pizza-Schule, das hinter der Pizza Experience auf der diesjährigen Internorga stand. Auf der Gastronomiemesse im Herzen Hamburgs veranstaltete die Pizza-Schule neben ihrer 10. Deutschen Meisterschaft der Pizzabäcker erstmals eine European Pizza Championship Germany.

Text & Bilder:
Max Stecker

Es ist kurz vor zehn, als am 13. März 2023 am Stand der Pizza Experience die erste Mikrofonansage ertönt. Die Besucherinnen und Besucher werden hinter die Absperrung gebeten, während sich die Teilnehmenden langsam sammeln. Sie beraten sich noch einmal mit Freunden und Familie, die Spannung steigt. Ehe Moderator Daniel Pabst die Sponsoren des Events vorstellt, richtet sich der Jury-Präsident ans Publikum und betont, dass nicht die Technik, sondern das Gesamtergebnis das Wichtigste sei. Die Pizza müsse dem Gast gefallen.

Zwei Kategorien

Die selbsternannte 10. Deutsche Meisterschaft der Pizza-Schule steht in den Startlöchern. Hier messen sich die Kontrahenten in den Kategorien Pizza Classica Gourmet und Pizza Napoletana Moderna. Bei der ersten ist die Wahl der Zutaten frei. Es geht darum, kreativ zu sein und seinen eigenen Stil zu zeigen. Dabei ist ein Rand nicht erforderlich

und alternative Mehle wie Hanfsamen oder Vollkorn sind erlaubt.

Bei der modernen neapolitanischen Pizza hingegen stehen Fior di Latte, Bufala und Marinara zur Auswahl. Die Pizza muss eine gut erkennbaren Rand aufweisen und der Teig muss die Ruhezeit gehabt haben, welche der Mehlsorte entspricht. Außerdem ist es erlaubt, Vormischungen wie Biga zu verwenden. In beiden Kategorien sind Dessertpizzen ausgeschlossen.

Teilnehmen dürfen am Wettbewerb alle professionellen Pizzabäckerinnen und -bäcker, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Die Teilnahme ist kostenlos. Die Bewertung erfolgte durch eine von den Organisatoren zusammengestellte Jury.

Die Pizza-Schule

Hinter den Meisterschaften stecken Umberto Napolitano und sein Team von der Pizza-



1

1) The stage is set. Im Vordergrund der Wettbewerbsküche der neue elektrische Pizzaofen Ooni Volt 12. 2) Die Hamburger Firma Hochbeet sorgte mit ihrem Hochbeetmodul für die nötige Frische auf der Pizza. 3) Zu den Sponsoren der Pizza-Schule zählt auch die Frießinger Mühle mit ihrem proteinreichen Mehl

Schule. Der Pizzaioli aus Modena arbeitet seit mehr als 20 Jahren daran, seine Erfahrungen aus der italienischen Küche in Deutschland weiterzugeben. Nach eigenen Angaben ist die Pizza-Schule die erste ihrer Art in der Bundesrepublik und mittlerweile eine landesweite Anlaufstelle für Pizzabäckerinnen und -bäcker sowie Interessierte geworden.

Dort möchte man sich nicht zuletzt der Ausbildung von Einzelpersonen widmen, sondern auch Unternehmensberatung sowie technische und kommerzielle Unterstützung bieten. Man bezeichnet sich selbst als Organisation, die das Ziel verfolgt „Made in Italy“ in Deutschland voranzubringen.

Zu diesem Zweck bietet man unter anderem Seminare an, wie am 22. und 23. Mai sowie dem 11. und 12. September 2023 in München beim Hersteller Roma Gastro. Wo es dann um die echte neapolitanische Pizza gehen soll. Von der Auslese der richtigen Zutaten über die Vorarbeit am Teig, bis zum Kreieren diverser Toppings oder dem punktgenauen Garen im Backofen.

Mit wachsender Mitgliederzahl rief man außerdem eine eigene Nationalmannschaft der Pizzabäcker ins Leben, deren rund 20 Angehörige an Wettbewerben im In- und Ausland teilnehmen. Auf der Internorga präsentierte sich die Pizza-Schule im Rahmen der Pizza Experience 2023. Und organisierte an den ersten drei Messetagen kostenlose Workshops, um Besucherinnen und Besuchern die Basics des Pizzahandwerks beizubringen. Außerdem gehörten zum Messeprogramm mehrere Pizza-Akrobatik-Shows sowie Live-Verkostungen.



2



3

10. Deutsche Meisterschaft der Pizzabäcker

Pizza Classica Gourmet

1. Massimo Passariello
2. Tonino Pisano
3. Pasquale Corvaglia

Pizza Napoletana Moderna

1. Maurizio de Giacomo
2. Domenico Tedesco
3. Benjamin Sezgin



4) Am Stand von Ambrosi dreht sich alles um den richtigen Mozzarella für die Pizza. 5) Und Action: auf der Arbeitsfläche wartet die Pizza eines Teilnehmers auf den Ofenschub. 6) Die Teige haben die Teilnehmenden im Vorfeld vorbereitet. Jetzt wirds ernst

Startschuss

Aber zurück zum Wettkampf. Was gefällt dem Kunden? Wie wurde die Pizza gebacken? Welche Zeit hat der Teig bekommen? Wurde der Arbeitsplatz ordentlich zurückgelassen? So die wesentlichen Kriterien der Jury. Für die Fertigstellung ihrer Wettbewerbspizza erhalten die Teilnehmenden je 15 Minuten Zeit, sobald ihre Zutaten auf der Arbeitsplatte liegen. Diese werden im Vorfeld vorbereitet und können bei den Veranstaltern zur fachgerechten Aufbewahrung abgegeben werden.

Die Teilnehmenden dürfen je zwei Pizzen backen. Eine als Generalprobe und eine für die Jury. Gebacken wird in zwei Backöfen der Firma Morello Forni. Einer mit einer Temperatur von 350°C und der andere mit 420°C. Bevor es endlich losgeht, gibt es noch eine kurze Pizza-Akrobatik-Show, bei der zum Sound von Michael Jacksons Hit „Beat It“ die Pizzateige durch die Luft wirbelten. Mit dabei unter anderem Umberto Napolitano.

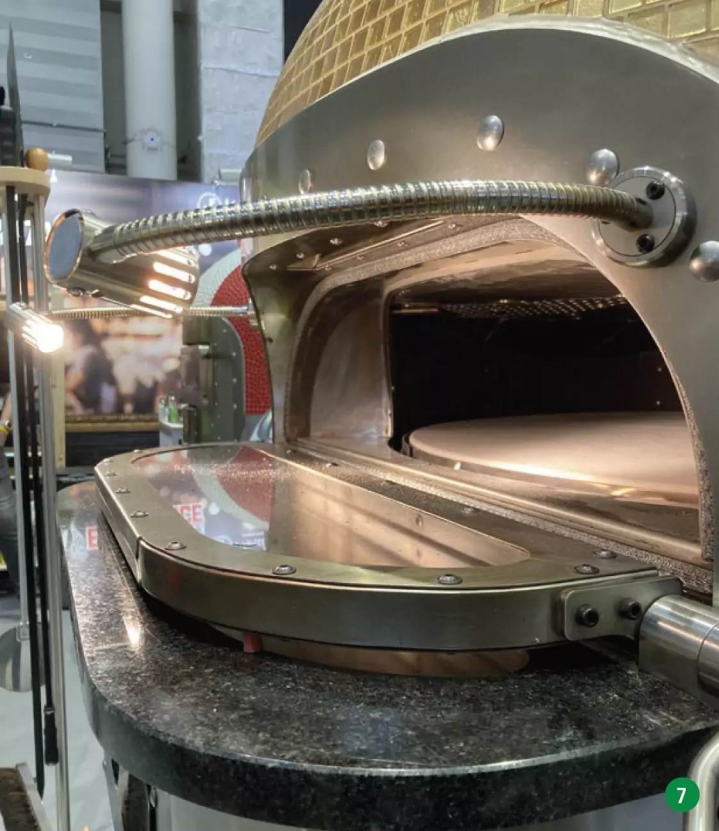
1st European Pizza Championship Germany

Pizza Classica Gourmet

1. Giovanni Stincone
2. Emiliana Scarpa
3. Nicola Diana

Pizza Napoletana Moderna

1. Ettore Tromiro
2. Jousef Harit
3. Maurizio de Giacomo



Schließlich beginnt die Meisterschaft mit dem ersten Teilnehmer. Er prüft die Teig- sowie Ofentemperatur, wirft die Probepizza ein und legt sich auf den 350°C Ofen fest. Erst nach gut 5 Minuten beginnt er, seine Jurypizza zu belegen, nach zirka 6 Minuten säubert er dann allerdings schon die Arbeitsfläche. Nicht viel Zeit zum Durchatmen. Nach etwa 10 Minuten ist die Pizza bereits fertig, bekommt noch ein finales Topping und wird dann an die Jury verteilt. Und ans schaulustige Publikum. Die Resonanz: super gut.

Deutsche Meister

Nachmittags gegen 16.30 Uhr beginnt die Siegerehrung. Dazu wird die Jury nach vorn gebeten, auch die Sponsoren werden aufgerufen und bekommen Applaus. Zu diesen zählen neben den Pizzaofen-Herstellern Morello Forni und Ooni das Gastronomie-Fachgeschäft Roma Gastro, die Firma Hochbeet aus Hamburg und die Frießinger Mühle, die vor allem für ihr Pizzamehl Farina 14 bekannt ist. Einige der Sponsoren stellten hochwertige Sachpreise im Wert von bis zu 5.000 Euro.

7) Die großen Pizzao-fen von Morello Forni haben einen drehbaren Stein im Inneren.

8) In der Kategorie Pizza Napoletana Moderna wurde Maurizio de Giacomo deutscher Meister der Pizza-Schule

Anzeige





DELICRET.com

PIZZA ZUTATEN & ZUBEHÖR

Für Alle, die neapolitanische Pizza so sehr lieben wie wir!



Entdecke unsere Pizza Kits

Wir von DELICRET haben es uns zur Aufgabe gemacht, die besten Tomaten & Pizzazutaten aus Italien für Dich aufzuspüren. Darüber hinaus findest Du bei uns alles, was Du für Dich und Deine perfekte italienische Pizza benötigst.

Besuche unseren Onlineshop

www.delicret.com





9) Auch die Zuschauerinnen und Zuschauer kamen nicht zu kurz und durften mal kosten. 10) Der junge Ettore Tromiro belegte mit seiner modernen neapolitanischen Pizza Platz Eins bei der 1st European Pizza Championship Germany. 11) Auch das Thema Nachhaltigkeit und Mehrweg bewegt die Pizzaiolis. Ciro's Pizza Box soll umweltfreundlich und recyclingfähig sein



Den ersten Platz in der Kategorie Pizza Classica Gourmet belegte bei der deutschen Meisterschaft Massimo Passariello. Tonino Pisano und Pasquale Corvaglia folgen auf den Plätzen Zwei und Drei. Deutscher Meister der modernen neapolitanischen Pizza wurde – vor Domenico Tedesco und Benjamin Sezgin – der gebürtige Nürnberger Maurizio de Giacomo. Wie andere Teilnehmende, ist er Teil der Nationalmannschaft der Pizza-Schule, nimmt sogar die Rolle des Teamkoordinators ein. Seine gemeinsame Reise mit der Pizza-Schule begann 2019 bei einem Seminar von Umberto Napolitano.

Europameister

Es ist gleich 16 Uhr am Folgetag. Der zweite große Wettbewerb steht kurz vor dem Abschluss. Ins Leben gerufen wurde er, um einen kulturellen und gastronomischen Austausch zu fördern, indem er allen Nationen und Pizzaverbänden offensteht. Dabei findet die erste European Pizza Championship Germany unter denselben Regeln statt, wie die Meisterschaft am Vortag.

Bei der 1st European Pizza Championship Germany belegte Nicola Diana den dritten Platz in der Kategorie Pizza Classica Gourmet. Vizemeisterin wurde Emiliana Scarpa, die sich der Pizza von Giovanni Stincone geschlagen geben musste. Auf dem Siebertreppchen der Pizza Napoletana Moderne landete vor Maurizio de Giacomo sowie dem Zweitplatzierten Jousef Harit der junge Teilnehmer Ettore Tromiro.

Die Pizza Experience 2023 bot einen lebhaften Einblick in die Szene der Pizzaioli. Die Pizza-Schule wirkte dabei wie eine große Familie. Und bewies, wie die Leidenschaft des Pizzabackens zusammenschweißt. ●



Pizza-Schule
Nassauische Straße 46 • 10717 Berlin
Telefon: 030 24/61 31 39
E-Mail: info@pizza-schule.de
pizza-schule.de

Shopfinder

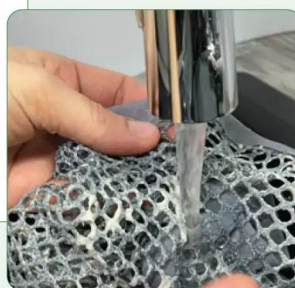


Pizzaöfen von EffeUno

Backen wie die Profis mit bis zu 509°C Backtemperatur. Backen Sie in nur 90 Sekunden perfekte Pizzas ohne verbrannte Böden. 3% Rabatt (1x je Kunde anwendbar bis 31.12.23) auf das gesamte Sortiment mit dem Aktionscode **einfachpizza**
www.tomishop.de

Du backst gerne Pizza, aber reinigen ist für dich eine Qual?

Trotz Schrubbens hast du immer noch Teigreste an Schüssel, Werkzeugen und Händen? Dann brauchst du Teiger®, das innovative Teigtuch! Mit dem Teiger® gelingt die Reinigung im Handumdrehen. Für alle Oberflächen, leicht zu reinigen und langlebig.
www.teiger.de



Knusprige Pizza

Leckere Pizza mit leicht gebräuntem Boden aus deinem Haushaltsofen. Kein Problem! Mit dem Pizzastahl backt Ihr knusprig-köstliche Pizza in 3–4 Minuten ab 250 °C. Der Pizzastahl rüstet deinen Ofen auf. Deine Küche wird zur Pizzeria.
www.pizzastahl.de

Jetzt neu: Bio Pizzamehle in Premiumqualität aus deutscher Produktion

2 aromatische Pizzamehle aus natürlichen Zutaten, schonend vermahlen. Pizzamehl „Andante“ (Typo 0), für langzeitgeführte, elastische Teige mit tollem Trieb. Die luftig, krosse Pizza überzeugt durch traumhaften Geschmack. Pizzamehl „Allegro“ (Typo 00), gemahlen für die „schnelle“ Küche aber den dennoch anspruchsvollen Gaumen. Ab Mai bestellbar.
www.biomuehle-eiling.de



Bestellen Sie bei NRWs einziger Biomühle:
 Vollkorn- und Typenmehle aller Art,
 Zutaten & Zubehör

Denn wir stehen für:

- 100 % bio & fair
- Transparenz, Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit
- über 450 Jahre Familientradition im Müllerhandwerk und Passion für natürliche Zutaten ohne technische Enzyme

Gutes liegt uns am Herzen.

WWW.BIOMUEHLE-EILING.DE



Mühlentradition
 seit über 400 Jahren

Back deine beste Pizza zu Hause

www.pizzastahl.de

Unser Pizzastahl ist:

- Aus hochwärmeleitendem Qualitätsstahl
- Für den Haushaltsofen
- 8 mm – die optimale Dicke für gute Bräunung
- Geschliffen – für Sicherheit und Gesundheit
- Qualität, die ein Leben lang hält
- Made in Germany



Perfekte Pizza in 90 Sekunden
 aus den besten Pizzaöfen am Markt



Pizza-, Holzbacköfen u. Zubehör
www.tomishop.de



scan me!




Das Reinigen von Schüsseln und
 Händen muss jedoch keine Qual sein.



5% Rabatt mit "PIZZA5" auf www.teiger.de

Pizza backen ist
 eine Leidenschaft!





Wann und wie viel in
den Teig kommt

Die Salzfrage

Text: Christoph Bremer

Salz ist eine der Hauptzutaten eines Pizzateigs. Zumindest, wenn es um die Bedeutung für den Geschmack und die Struktur geht. In der Menge macht Salz nur einen kleinen Teil aus, der, wortwörtlich, kaum ins Gewicht fällt. Im Durchschnitt sind es – gerechnet auf die Mehlmenge – 2 bis 3 Prozent. Aber die entfalten Wirkung.



Salz übernimmt in der Pizza mehr Funktionen als nur geschmackliche. Seine Wirkung beginnt bereits bei der Zubereitung des Teiges. Es ist zunächst mal ein natürliches Antioxidant, verlangsamt also Oxidationsprozesse anderer Bestandteile oder stoppt diese gar. Im Teig strafft Salz die Glutenstruktur und stärkt damit den inneren Halt. Es spielt damit aber auch eine Rolle dabei, das während der Gärung entstehende Kohlendioxid im Teig zu halten. Für einen besonders fluffigen Rand ist das von entscheidender Bedeutung. Doch wie viel Salz in den Pizzateig geben und wann ist der richtige Zeitpunkt der Zugabe, darüber gibt es unterschiedliche Ansichten.

Salz hat eine hygroskopische Wirkung, also die Fähigkeit, Wasser zu binden. Was im Salzstreuer nervt, weil diese Wasserbindung zu Klümpchen führt, ist im Pizzateig wünschenswert. Denn durch diesen Effekt verlangsamt es neben der Enzymaktivität auch die Fermentationsprozesse. Wo Salz und Hefe sich um Wasser streiten, gewinnt das Salz. Die Aktivität der Hefen braucht Wasser, sonst verringert sie sich. Langsamere Fermentation bedeutet mehr Aroma. Nicht zuletzt ist Salz essentiell für den Geschmack. Es bringt selbst welchen mit, unterstützt vor allem aber auch die Aromen des Mehls.

Allerdings ist der Salzgehalt in den meisten Lebensmitteln zu hoch, so auch in Pizza. Zahlreiche Volkskrankheiten werden mit einem zu hohen Salzkonsum in Verbindung gebracht. Das ruft immer die Obrigkeit auf den Plan. Auf Ebene der Europäischen Union wollte man zum Beispiel erreichen, dass Brot ab 1,3 Prozent Salzgehalt nicht mehr als „gesund“ deklariert werden darf. Eine entsprechende Initiative wurde zur Freude deutscher Bäcker vor einigen Jahren abgeschmettert. Die Bundesregierung kam mit einem letztlich wirkungslosen Strategiepapier daher, dass eine gesetzliche Regelung des Salzgehaltes von Bäckereiprodukten zumindest mal in Erwägung zog. Zwar verschwindet das Thema immer wieder von der Agenda, aber genauso kehrt es regelmäßig zurück. Denn klar ist, unser Salzkonsum ist zu hoch. In Westeuropa liegt dieser bei 7 bis 10 Gramm (Frauen) bzw. 9 bis 14 Gramm (Männer). Empfohlen sind 5 bis 6 Gramm, nötig für den menschlichen Organismus etwa 1,5 Gramm täglich.

Nun nimmt man über den Pizzateig selbst nur eine geringe Menge Salz zu sich. Rechnet man die Auflagen hinzu, sieht die Sache schon weniger bedenkenlos aus. Es lohnt sich also, über weniger Salz bei der Pizza nachzudenken.





Im Teig reden wir über einen Salzgehalt von 2 bis 3 Prozent. Hier darf man gerne den unteren Wert nehmen. In der Pizza-Enzyklopädie „Modernist Pizza“ wird dieser Wert sogar als optimal empfohlen. Ganz unabhängig von der geschmacklichen Komponente. Wer seine Pizza selber macht, der hat es in der Hand und muss auf offizielle Zahlen sowie Empfehlungen nichts geben, wird aber von ganz anderen Fragestellungen geplagt. Wie zum Beispiel ist nun das Verhältnis von Hefe zu Salz? Dem einen oder der anderen treibt die Vorstellung pure Panik in die Augen, heißt es doch, Salz zerstört die Hefekulturen.

Beruhigung ist nah. Im normalen Backprozess werden beide Zutaten zum Teig gegeben und mit allen anderen Bestandteilen verknetet. Kritisch wäre nur, wenn Salz eine längere Zeit direkt auf die Frischhefe einwirken würde. Denn wie zuvor beschrieben, zieht Salz das Wasser an, es entzieht es auch den Hefezellen. Durch diesen Effekt verringert sich das Plasma der Hefezelle und löst sich von der Zellmembran. Im Ergebnis dieser Plasmolyse stirbt die Zelle. Die Enzyme der Hefe überleben das und wirken weiterhin positiv im Teig. Die Hefe selbst kann sich in ihm aber nicht mehr vermehren.

Eine andere Fragestellung ist immer die nach dem richtigen Salz. Die lässt sich einfach beantworten: Egal. Salz ist Salz. Wichtig

ist einzig, dass die Kristalle fein genug sind, sich während des Knetens vollständig aufzulösen, Salznester im Teig braucht niemand. Der Mineraliengehalt, chemische Rieselhilfen oder die Menge des Natriumchlorids mögen gesundheitliche Aspekte sein, geschmacklich wird man im Endprodukt nicht zwischen Stein-, Meer-, Kristall- oder Kochsalz unterscheiden können. Es entscheidet also einmal mehr der persönliche Geschmack.

Ein andere Frage ist die, wann das Salz im Teigherstellungsprozess hinzugegeben wird. Denn zunächst mal braucht das Mehl Wasser, um seine Gluten-Struktur aufzubauen. Daher lässt man das Salz zum Beispiel bei der Autolyse weg. Ob das Salz aber beim Kneten vor, während oder am Ende des Prozesses hinzugegeben werden sollte ist dann eher eine Glaubensfrage. Am Endprodukt ändert sich dadurch nichts. Im bereits erwähnten Standardwerk „Modernist Pizza“ wird empfohlen, immer die gleiche Reihenfolge beim Zusammenstellen der Zutaten einzuhalten. Einfach nur, damit man nicht durcheinander kommt. Was wann zusammengeführt wird – Ausnahme Teige mit Autolyse – sei hingegen egal. Ken Forkish verweist in seinem Buch „Pizza Perfetta“ auf den neapolitanischen Verband „Associazione Verace Pizza Napoletana“, nach der erst Salz im Wasser aufgelöst wird, ehe Hefe und Mehl hinzukommen. ●

„Ich konnte das einfach nicht mit ansehen“

Im Portrait:
Teigbar

Stanislaw Lorenz ist die Freude über seine Pizzabehälter förmlich ins Gesicht geschrieben, wenn er über die Idee bis hin zum fertigen Produkt berichtet. Er ist – oder besser war – eigentlich kein passionierter Pizzabäcker. Anders als sein bester Kumpel, der ein waschechter Hobby-Pizzaiolo ist. Als Stanislaw diesem dabei zusah, wie er mühsam die Teiglinge aus der Ballenbox friemelte, wurde die Idee für Teigbar geboren.

Stanislaw ist studierter Wirtschaftsingenieur. Nach seinem Studium hat es ihn zu einem Start-Up in der Food-Branche verschlagen. „In so einem Unternehmen macht man dann ja gerne alles, mischt mal hier und mal da mit“, berichtet er von seinen dortigen Erfahrungen. „Ich bin dann am Ende bei den Zahlen gelandet, das liegt mir eigentlich auch ganz gut“, so Stanislaw weiter. Glücklicherweise wurde er in dem Unternehmen auf Dauer dennoch nicht und ging. Und zwar eigene Wege. „Ich wollte unbedingt etwas Eigenes machen, hatte aber ehrlich gesagt noch überhaupt keine Idee.“ Die kam dann beim Pizzabacken mit seinem Kumpel. Der hantierte ganz klassisch mit einer großen Ballenbox. „Der hat das schon gut drauf, und dennoch wirkte das Herausnehmen der Teiglinge auf mich umständlich. Ich konnte das einfach nicht mit ansehen. Das muss doch einfacher zu machen sein“, war sein Gedanke. So kam er auf die Idee, dass es mit einzelnen, flexiblen Boxen leichter gehen müsste. Silikon sollte eigentlich gut funktionieren, lautete seine Einschätzung.

So machte sich Stanislaw daran, den Markt nach entsprechenden Produkten zu sondieren. Er fand einige chinesische Anbieter, deren Lösungen ihn aber wenig überzeugten. Außerdem die Silikon-Boxen von Babadoh, die auf dem deutschen Markt zu dem Zeitpunkt keine große Rolle spielten und auch schwer zu bekommen waren. Aber so etwas ähnliches schwebte ihm vor. Nun ging es auf

die Suche nach einem passenden Hersteller. „In China zu produzieren wäre einfach gewesen. Die sind ziemlich gut darin, Kontakte bereitzustellen.“ Das kam für ihn aber nicht in Frage. „Ich kenne die Mentalität zu wenig, kann den Markt dort nicht einschätzen und wollte mich auch nicht deren Lieferkette ausliefern“, erklärt Stanislaw. Die Suche nach einem Hersteller in Europa gestaltete sich dann nicht ganz so einfach. „Ich habe bestimmt 100 Firmen angeschrieben, da es keine zentrale Plattform für so etwas gibt.“ Ein paar Rückmeldungen trudelten ein. Sämtliche Angebote aus Westeuropa waren allerdings viel zu teuer. Fündig wurde er in der Türkei, bei einem der größten Hersteller für Küchen-Silikonprodukte. „Das passte auf Anhieb, auch persönlich.“

Damit konnte es endlich losgehen, die Werkzeuge wurden hergestellt und erste Muster angefertigt. Eine kleine Charge ging zum Test in den Verkauf. Danach musste optimiert werden. „Wir hatten zuerst eine



viel zu große maximale Teigmenge pro Box kommuniziert. Diese passte auch für Teigrezepte mit einer geringen Hefemenge und langen Gehzeiten, aber es gibt eben auch Pizzarezepte mit einem ganzen Würfel Hefe. Der Teig der Kunden ging entsprechend viel zu stark auf und lief über“, erzählt Stanislaw. Es wurde am Verpackungsdesign gefeilt. „Wir haben eine Anleitung und auch ein Teigrezept mitgeliefert, das hat dann schlussendlich funktioniert.“ Momentan sind die Teigbar-Boxen noch nicht so einfach zu finden, es gibt noch keine Website und auch keinen Social-Media-Auftritt. Die Boxen sind lediglich bei Amazon erhältlich. „Ein Schritt nach dem anderen. Wir sind ein kleines Team und wollen nun erst einmal Fuß fassen“, so Stanislaw. Der angesichts seiner ersten Erfahrungen in der Pizza-Community bereits weitere Produktideen hat. A „Ich bin privat wie auch unternehmerisch vom Pizza-Thema angefixt, möchte noch mehr in diese Welt eintauchen und schöne Produkte kreieren.“ Zunächst sollen nun ein 6er-Set und weitere Farbkombinationen folgen.

Das ist Teigbar

Teigbar steht für bequeme, frustfreie Pizzateigzubereitung. Durch die getrennte Lagerung kleben die Teiglinge nicht mehr zusammen, wie es bei einer regulären Pizzaballenbox der Fall sein kann. Das macht es vor allem für Einsteiger manchmal leichter. Von Teigbar wurden uns ein paar Boxen kostenfrei zur Verfügung gestellt, sodass wir uns von der Qualität überzeugen konnten. „Einfach Pizzaballen reinlegen, reifen lassen und ganz easy aus der Box nehmen“, lautet ein Versprechen aus dem Verkaufstext. Das stimmt nur zum Teil, denn der Teig klebt manchmal etwas an den Boxen. Mit einem Tropfen Öl ist dieses Problem aber beseitigt. Macht man diesen vor dem Ballen in die Box, flutscht der Teig wirklich völlig problemlos raus und hält dabei seine Form. Praktisch: 6 Boxen passen perfekt in eine reguläre Gärbox, was für den Transport von Pizzateig hilfreich sein kann. Das eingesetzte Silikon ist geruchs- und geschmacksneutral. Die Behälter sind für die übliche Teigmenge einer normal großen Pizza (250 bis 300 g) konzipiert. Die Boxen können außerdem als Zutatenbehälter für Pizza-Toppings eingesetzt werden und sind im Kühlschrank platzsparend stapelbar. Sie sind spülmaschinenfest und für Mikrowelle sowie Ofen bis 230°C geeignet. Der Preis für das 4er-Set beträgt bei Amazon derzeit 36,99 Euro. ●



Pizza-Zutaten

Anregungen für den Belag

Ein guter Teig ist die Grundlage für eine hervorragende Pizza. Aber ohne leckere Beläge wird auch trotz solider Basis kein Meisterwerk entstehen. Wir haben ein paar Vorschläge für qualitativ hochwertige und geschmackvolle Pizzazutaten zusammengestellt



Crostinicareme

Diese Creme wird hergestellt aus Hirsch-, Wildschwein-, Hasen- und Schweinefleisch sowie einem kleinen Anteil an Fasan. Zudem sind Oliven, Tomaten, Rotwein und Gewürze an Bord. Das ergibt eine kräftige, feinwürzige Creme, die für einen intensiven Geschmack auch als Grundlage statt Tomaten auf der Pizza verwendet werden kann. 7,20 Euro.

www.mondogusto.de

Casa Firelli

Die Casa-Firelli Würzsoßen werden in Parma handgefertigt und enthalten beste italienische Zutaten wie kalabrische Chilis, geröstete rote Paprika, Balsamico-Essig, Meersalz, Steinpilze und Gewürze. Sie sind ein überraschendes Topping für fast jede Pizza. Der mittelwürzige Geschmack überzeugt durch seine aromatische und scharfe Note, bleibt dabei aber optimal ausbalanciert und ist nicht zu scharf, um der Pizza einen köstlichen Kick zu geben. Die original italienischen Hot Saucen gibt es in drei leckeren Sorten – Originale, Extra Hot und Truffle. Erhältlich in gut sortierten Supermärkten oder online bei www.pizza1.de. Das Dreier-Set kostet dort 17,99 Euro.



Tomatenmark

Das besonders fruchtige und intensive Aroma, die leuchtend rote Farbe und die perfekte Konsistenz machen aus ihr eine der wertvollsten Zutaten in Italiens Küchen. Die längliche Flaschentomate San Marzano besitzt ein sehr dichtes Fruchtfleisch, das wenig Kerne enthält und einen natürlich vorhandenen Zuckergehalt, der beim Kochen das berühmte Aroma entfalten lässt. Aus dieser hochwertigen San-MarzanoTomate wurde das Tomatenmark hergestellt, dass dadurch einen besonders intensiven Geschmack hat. 4,90 Euro. www.delicret.com

Pizza-Gewürz

Wer seiner Pizza mehr Würze geben möchte, der nimmt dieses spezielle Pizza-Gewürz. Einfach ein Paar Teelöffel des Produktes auf die Pizza vor dem Backen geben, sodass die Aromen schmelzen. Man kann aber auch direkt eine Prise davon nach dem Backen auf die Pizza streuen. 2,49 Euro. www.andronaco-shop.de



Aufstriche

Ursprünglich waren die Aufstriche von Nabio für Brot gedacht. Dazu passen sie natürlich auch. Sie sind aber auch eine ganz vorzügliche Grundlage für Pizzen. Es gibt einige Sorten, die sich für das Bestreichen einer Pizza eignen, zum Beispiel Paprika Feta Olive, Gegrillte Aubergine Bergkäse, Gegrillte Paprika Cashew, Spinat Rucola oder Tomate Ricotta Basilikum. 2,69 Euro. www.nabio.de



Würziges Kräuteröl

Ein Schuss Öl gehört zu fast jeder Pizza dazu. Statt normalem Olivenöl darf es gerne auch mal etwas Gewürztes sein. Dieses Würzöl der Extraklasse aus der preisgekrönten Mühle Cutrera auf Sizilien wird aus den besten lokalen Oliven gepresst. Aromatisiert mit Oregano, Basilikum und Chili, gibt es Pizza, Pasta und Bruschetta einen gewissen Schliff. 9,90 Euro. www.gustini.de



Artischocken

Artischocken sind geschmacksintensiv, gesund und eine wirklich leckeres Topping. Aber schön zart müssen sie sein, wie diese kleinen Artischockenherzen in Olivenöl. Sie werden geputzt und mit Kräutern zusammen eingelegt. Passt perfekt zu gekochtem oder rohem Schinken und Salami. 11,90 Euro. www.viani.de

Anzeige

Alles für perfekte Pizza

Wir bei pizza1.de verstehen deine Begeisterung für authentische selbstgebackene Pizzen. Egal, ob du nur italienisches Pizzamehl suchst oder einen Pizzaofen – bei uns wirst du fündig. Bei Fragen zu unserem umfassenden Sortiment berät dich unser fachkundiges Team gerne persönlich.



Pizzaöfen



Knetmaschinen



Pizzazutaten



Teigboxen



Pizzaheber



Zubehör

Jetzt entdecken auf
www.pizza1.de

5 vermeidbare Fehler beim Einstieg

Moritz und René sind die beiden Köpfe hinter der Facebook-Gruppe „Pizza für alle“, der wohl größten deutschsprachigen Pizza-Community. Seit 2017 tauschen sich hier Enthusiasten aus. Moritz und René haben dabei viele Einsteiger auf ihrem Weg zur perfekten Pizza beobachtet und begleitet. Kaum jemand weiß daher so gut, welche Fehler am Anfang gemacht werden.

1. Zu viele Experimente

Natürlich ist es gut, wenn man Neues ausprobiert. Aus der Erfahrung heraus neigen Einsteiger aber dazu, nach ersten Erfolgen schnell alles ausprobieren zu wollen. Dann kommen sie nicht selten durcheinander. Teilweise bis zu einem Punkt, an dem gar nichts mehr geht, nichts mehr richtig klappen will. Darum der Tipp: erst einmal mit einer Teigführung starten und sich dabei auf eine oder zwei Mehlsorten konzentrieren. Dabei sollte man seine Skills solange aufbauen, bis man immer konstante und vor allem für sich selbst wiederholbar zufriedenstellende Ergebnisse erhält. Erst dann kann oder sollte man beginnen, auch andere Dinge zu testen. Und ja, da gibt es vieles, von unterschiedlichen Fermentierungsvarianten, über klassische und modern abgewandelte Teigführungen bis hin zu zahlreichen Mehlsorten und deren Hydrationsmöglichkeiten. Aber immer einen Schritt nach dem anderen.



2. Zu hohe Hydratation

Hydratation beschreibt den Wasseranteil im Teig bezogen auf die Mehlmenge. 70% Hydratation wären demnach 700 ml Wasser auf 1.000 g Mehl. So ein hoher Wasseranteil ist zu Anfang anspruchsvoll. Man sollte zu Beginn besser im Bereich von 60 bis 63% bleiben. Diese Teige lassen sich einfacher handhaben. Sie kleben auch nicht an den Händen. Das kommt einem auch beim Einschießen der Pizza in den Ofen zugute. Wenn man danach ein bisschen geübter ist, kann man sich langsam an höhere Hydrationen wagen. Aber Vorsicht: Nicht jedes Pizzamehl ist für 70% und mehr Wasseranteil im Teig geeignet.

3. Nudelholz für neapolitanisch Pizza

Zum Ausbreiten des Teiges sollten ausschließlich die Hände zum Einsatz kommen. Mit dem Nudelholz drückt man die Luft, die sich durch die Gare gebildet hat, aus dem Teig und erhält eine komplett flache Pizza. Bei der neapolitanischen Pizza drückt man die Luft durch das Ausbreiten in den Rand. Dadurch wird dieser schön hoch und luftig. Es gibt Pizzasorten, da darf das Nudelholz zum Einsatz kommen, bei neapolitanischer Pizza aber definitiv nicht.

4. Die falschen Zutaten

Viele unserer Mitglieder sind oder waren am Anfang nicht ganz so zufrieden mit dem Geschmack. Die häufigsten Themen: Der Mozzarella wässert und die Tomatensoße ist zu sauer. Die richtige Auswahl der Zutaten ist entscheidend, denn Dosentomate ist nicht gleich Dosentomate. Und der Mozzarella im Plastikbeutel ist nicht das, was der Italiener auf seine Pizza tun würde. Bei Tomaten sollte man gute Pelati- oder San Marzano-Tomaten (die Königin der Tomaten) verwenden. Wenn man ein D.O.P. Siegel auf der Dose entdeckt, zeigt einem dies schon einmal an, dass diese Tomaten aus italienischem Anbau stammen, dort geerntet wurden und der Betrieb sich gewissen Qualitäts- und Herkunftsauf-lagen unterworfen hat. Beim Mozzarella ist es etwas schwieriger, denn der bei Pizza Napoletana eingesetzte „Fior di Latte“ – ein Kuhmilch-Mozzarella mit höherem Fettanteil, mehr Aroma und sehr viel festerer Beschaffenheit – ist in unseren Supermärkten nur selten zu finden. Er muss häufig im Internet bestellt werden. Aber das lohnt sich, denn dieser Käse wässert nicht und bringt uns das Aroma, das wir wollen. Der Käse ist ein echter „Gamechanger“. Alternativ kann man schnittfesten Mozzarella aus dem Supermarkt verwenden, der günstig, aber nicht so aromatisch ist.



5. Kein kaltes Wasser benutzt

Bei der Herstellung eines Teiges sollte immer kaltes Wasser und im Sommer sogar deutlich heruntergekühltes Wasser verwendet werden. Beim Knetvorgang mit den Händen oder einer Knetmaschine wird dem Teig Wärme zugeführt, dem wir durch kaltes Wasser entgegenwirken. Der Teig sollte am Ende des Knetvorgangs eine Temperatur von unter 25°C haben, da sonst die Fermentation zu schnell fortschreitet und auch der Säuregehalt des Teiges ansteigt.



**DIE PIZZACOMMUNITY
AUF FACEBOOK**



René, Familienvater, Hobby-Pizzaiolo und BBQ-Enthusiast aus tiefster Passion. Gute Pizza liebt er schon seit seiner Kindheit. Auch das Selbstbacken spielt dabei schon lange eine Rolle. Der Wunsch, eine authentische Pizza Napoletana selbst backen zu können, kam aber erst nach einem Italien-Trip 2018 auf. Nach intensiver Recherche traf er auf eine (noch) kleine Facebookgruppe namens „Pizza für alle“. Dort fand er endlich Gleichgesinnte. 2019 stieg er als Administrator ein. Er betreibt zudem den Blog renesfoodpassion.de. Pizza als Hobby ist fester Bestandteil des Alltags. Diese Passion mit Moritz und der Community zu teilen, macht es für ihn perfekt.

Moritz hat das Hobby 2017 für sich entdeckt. Inzwischen backt er ab und an auch auf Straßenfesten. Die Gruppe „Pizza für alle“ gründete er, weil er sich mit anderen zu dem Thema austauschen wollte, es aber noch keine Plattform dafür gab. Dass die Facebookgruppe einmal auf über 20.000 Mitglieder anwachsen würde, hätte er damals nie erwartet. Er genießt es, die Werdegänge einzelner Mitglieder zu verfolgen und sich mit Pizzaliebhabern auszutauschen. Einen ganz besonderen Tipp hat er noch: Wenn man Hunger hat, sollte man die Gruppe besser meiden. Bei den ganzen tollen Pizzen, die die Mitglieder präsentieren, läuft einem schnell das Wasser im Mund zusammen.



Welcome to Deep-Dish-Pizza Chicago

Für manche ist das schon keine Pizza mehr, sondern Pie oder sogar Kuchen. Doch Deep-Dish gehört sehr wohl zur Familie der Pizzen. Schon aufgrund ihrer Geschichte. Sie hat ihren Ursprung in Chicago, ist in einer Pizzeria entstanden. Im Gegensatz zur traditionellen, flachen Pizza hat die Deep-Dish-Pizza eine höhere Kruste und einen dickeren Belag, der normalerweise aus Käse, Tomatensauce und Fleisch oder alternativ Gemüse besteht. Sie wird in Pizza-Pfannen aus Stahl oder Gusseisen gebacken, die einen 4 bis 5 Zentimeter hohen Rand haben sollten. Aber auch eine herkömmliche Springform kann verwendet werden.

Text: Christoph Bremer
Bilder: Jan Schnare

Die Geschichte der Deep-Dish-Pizza reicht zurück bis in die 1940er-Jahre, als die Pizzeria Uno in Chicago ihre erste Deep-Dish-Pizza servierte. Die Gründer der Pizzeria, Ike Sewell und Ric Riccardo, wollten eine Pizza kreieren, die sich von anderen Pizzen unterschied und die Esser satt machte. Die Idee war, eine Pizza mit einer höheren Kruste und einem dickeren Belag anzubieten. Doch auch wenn die beiden Gründer die Erfindung für sich proklamierten, kreiert hat sie wahrscheinlich die Köchin Alice Mae Reddmond.

Die Deep-Dish-Pizza wurde schnell zu einem Hit in Chicago und bald darauf auch in anderen Teilen des Landes. Im Laufe der Jahre haben sich verschiedene Variationen der Deep-Dish-Pizza entwickelt, die sich in Bezug auf die Beläge und die Art der Zubereitung unterscheiden. Einige Varianten enthalten Wurst oder Speck, während andere vegetarische Optionen anbieten.

Die Zubereitung einer Deep-Dish-Pizza ist im Vergleich zur traditionellen Pizza ähnlich aufwändig. Zunächst wird der Teig in eine spezielle Pfanne gelegt und an den Seiten hochgedrückt. Anschließend wird eine Schicht Käse auf den Teig gelegt, gefolgt von einer Schicht Tomatensauce und den gewünschten Belägen. Die Deep-Dish-Pizza hat in den letzten Jahren auch international an Beliebtheit gewonnen. Viele Pizzerien auf der ganzen Welt haben ihre eigenen Variationen kreiert, die sich von der klassischen Chicago-Style-Pizza unterscheiden. Die Deep-Dish-Pizza bleibt jedoch ein wichtiger Bestandteil der kulinarischen Landschaft von Chicago und wird von Einheimischen und Touristen gleichermaßen geschätzt.

Insgesamt ist die Deep-Dish-Pizza eine köstliche und einzigartige Variante der Pizza, die einen höheren Teig und einen dickeren Belag hat als die traditionelle Pizza und der französischen Quiche damit sehr ähnlich ist. ●



Deep-Dish

Schritt-für-Schritt

Zutaten für den Teig

- 250 g Weizenmehl 550
- 50 g Maisgrieß
- 35 g Butter (weich)
- 175 g Wasser
- 6 g Salz
- 2 g Frischhefe

Zutaten für die Füllung

- 400 g Tomaten (gehackt, aus der Dose)
- 50 g Tomatenmark
- 3 g Salz
- 3 Teelöffel Oregano (getrocknet)
- 3 Salsiccia (italienische Würstchen)
- Mozzarella (schnittfest)
- 150 g Cheddar (gerieben, optional)
- Parmesan (gerieben)

Vorbereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und in der Knetmaschine zunächst 5 Minuten mischen. Danach auf schnellerer Stufe weitere 15 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, optional nach 30 Minuten einmal dehnen und falten. Ballen formen und für 18 bis 20 Stunden in den Kühlschrank geben.

Gehackte Tomaten, Tomatenmark, Oregano und Salz in einer Schüssel verrühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen. So kann sich das Aroma gut entfalten.

Den Teig 2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen.

Schritt-für-Schritt

1. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche legen und von allen Seiten mit Mehl bestäuben.
2. Mit einem Nudelholz zu einem runden Fladen ausrollen.
3. Der Rundling sollte so groß sein, dass der Teig in der Form nicht nur den Boden, sondern auch den Rand bedecken kann. Hier kommt ein Blaublech mit 26 cm Durchmesser und 4 cm hohem Rand zum Einsatz.
4. Form gut einfetten. Statt des hier zu sehenden Blaublechs kann auch eine herkömmliche Springform verwendet werden.
5. Den Teig hineinlegen und am Rand hochziehen.
6. Den Boden komplett mit Käse auslegen. Hier kommt schnittfester Mozzarella zum Einsatz.
7. Der Cheddar ist optional, gibt diesem Klassiker aber etwas mehr Würze.
8. Die Salsiccia aus der Pelle drücken und in kleinen Stücken auf dem Käse verteilen.





9



10



11



12



9. Soße hineinfüllen und gleichmäßig verteilen.
10. Am Ende schön glatt streichen.
11. Mit einem Nudelholz über den Rand fahren ...
12. ... und so den überschüssigen Teig am Rand entfernen.
13. Bei 200°C 30-40 Minuten im Ofen backen, bis die Kruste durchgebacken und goldgelb ist. Die heiße Pizza mit noch etwas geriebenem Parmesan bestreuen. ●



13





Shukago

Shakshuka ist ein beliebtes Gericht aus der Küche des Nahen Ostens. Es besteht aus Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen wie Paprikapulver, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer. Gekocht wird Shakshuka in einer großen Pfanne. Am Ende werden kleine Mulden mit einem Löffel in Masse gedrückt und dort Eier hineingegeben, die man dann in dem Gericht pochiert. Unsere hier vorgestellte Chicago-Style-Pizza fusioniert mit dem Shakshuka zur Shukago.

Shakshuka wird oft mit Brot oder Pita serviert, um die Soße damit aufzusaugen. Variationen von Shakshuka können auch Käse, Spinat oder Auberginen enthalten. Dieses Gericht hat aufgrund seiner frischen Zutaten nicht nur einen großartigen Geschmack, sondern ist auch äußerst gesund.

Unsere Version der Shakshuka, die Shukago, bereiten wir zunächst ganz klassisch wie das Originalgericht zu, füllen die Masse dann in die mit unserem Deep-Dish-Teig ausgelegte Backform und fügen am Ende des Backvorgangs die Eier hinein.

Zubereitung

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Paprika hinzufügen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer hinzugeben und weitere 5 Minuten dünsten.

Nun die gehackten Tomaten hineingeben und 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, bis die Masse etwas eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Wunsch Koriander unterheben.

Den Teig wie im Deep-Dish-Pizza-Rezept beschrieben in der gefetteten Form ausbreiten. Den in Würfel geschnittenen Schafskäse auf dem Teig verteilen. Nun die Shakshuka hineingeben.

Im Ofen bei 200°C etwa 25 Minuten backen. Die Form aus dem Ofen nehmen, mit einem Löffel drei Vertiefungen in die Shakshuka machen und jeweils ein Ei hineinschlagen.

Für weitere 10 Minuten in den Ofen geben und zu Ende backen. ●

Zutaten

- Grundteig Deep-Dish-Pizza
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel (gehackt)
- 2 Paprikaschoten (gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1/2 Teelöffel Cayennepfeffer
- 400 g Dosentomaten (gehackt)
- 200 g Schafskäse (gewürfelt)
- Salz
- Pfeffer
- 3 Eier
- 1 Bund Koriander (gehackt, optional)



Deep Quiche

Quiche Lorraine ist ein klassisches französisches Gericht, das seinen Ursprung in der Region Lothringen hat. Diese herzhafte Torte wird traditionell mit einer Füllung aus Speck, Eiern, Sahne sowie Käse zubereitet und in einem Mürbeteig gebacken. Quiche wird warm oder kalt gegessen, als Haupt- oder Zwischenmahlzeit.

Deep-Dish-Pizza und Quiche sind die Verwandschaft nicht abzusprechen. Für einen Quiche-Teig verwendet man traditionell einen Mürbeteig, der deutlich mehr Butter enthält. Aber auch manche Deep-Dish-Pizza kommt mit einem eher kuchenartigen Teig daher. Weit auseinander liegen die Gebäcke also nicht und so passt die klassische Lorraine-Füllung perfekt in unseren Pizzateig. Die Grundmasse aus Ei und Sahne lässt sich im Übrigen ganz einfach abwandeln mit Pilzen, verschiedenem Gemüse oder Zwiebeln.

Zubereitung

Den Speck in einer Pfanne knusprig braten.

Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen. Sahne, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermischen. Den geriebenen Käse und den gebratenen Speck einrühren. Petersilie unterheben.

Den Teig wie im Deep-Dish-Pizza-Rezept beschrieben in der gefetteten Form ausbreiten.

Die Eiemischung in die Form gießen und im Ofen bei 200°C etwa 25-30 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und die Oberseite goldbraun ist.

Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden 5-10 Minuten abkühlen lassen. Schmeckt warm und kalt. ●

Zutaten

- Grundteig Deep-Dish-Pizza
- 400 ml Sahne
- 100 g Speck
- 2 Eier
- 250 g Käse (zum Beispiel Comté, gerieben)
- 1 Bund Petersilie (fein gehackt)
- Salz
- Pfeffer

Die ^{Einfach} Pizza Standard-Teige



Einfach Pizza Standard-Teig - 24 bis 48 Stunden

Dieser Teig ist die perfekte Basis für eine Original Pizza Napoletana. Er kann aber auch für andere Varianten eingesetzt werden. Einsteiger sollten zunächst mit einer niedrigeren Hydratation mit 600 g Wasser (60 %) beginnen. Wer Erfahrung mit weichen Teigen hat, kann hier je nach Mehlsorte bis 70 % gehen.

Zutaten

für 6 normal große Pizzen

- 1.000 g Pizzamehl
- 600-650 g Wasser (kalt)
- 2 g Frischhefe (1 g Trockenhefe)
- 20 g Salz

Kaltes Wasser abwiegen, erst das Salz, dann 100 g Mehl (10 % der Gesamtmehlmenge) unterrühren und

dann die Hefe darin auflösen. In eine Rührschüssel geben.

Das restliche Mehl hinzugeben und alles gut vermischen, etwa 5 Minuten auf der langsamsten Stufe der Knetmaschine oder per Hand.

Weitere 15-25 Minuten auf höherer Stufe in der Knetmaschine oder ordentlich per Hand durchkneten.

Der Teig ist fertig, wenn er sich dünn ausziehen lässt (sogenannter Fenstertest) und dabei nicht reißt.

Achtung: Beim Kneten sollte der Teig eine Temperatur von 25°C nicht überschreiten.

Den Teig in einer abgedeckten Schüssel 60 Minuten ruhen lassen. Nach 30 Minuten einmal dehnen und falten.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 gleich große Portionen à zirka 270 g teilen.

Die Teiglinge zu Ballen formen (rundwirken) und abgedeckt im Kühlschrank 18-42 Stunden ruhen lassen.

Die Teiglinge müssen genügend Platz haben, am besten also eine Teigwanne oder einzelne Schüsseln verwenden.

Die Pizzaballen 4-6 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. ●

Tipp

Wird der Teig beim Kneten regelmäßig zu warm, sollte das Wasser zuvor stark heruntergekühlt werden. Entweder im Gefrierschrank oder mittels Zugabe von Eis.

Einfach Pizza Standard-Teig - 8 Stunden

Guter Pizzateig braucht Zeit. Aber manchmal muss es eben schnell gehen, wenn morgens entschieden wird, dass es abends Pizza geben soll. Die Machart des Teiges unterscheidet sich nur bei Gare, die restlichen Schritte sind ähnlich bis gleich. Man sollte hier allerdings mit einer nicht so hohen Hydratation arbeiten, da der Teig weniger Zeit hat zu reifen. Wer im Übrigen noch mehr Geschwindigkeit benötigt, kann die Reifezeit durch eine Hefemenge von 6-8 g auf 4-6 Stunden verkürzen. Empfehlen würden wir das aber nicht.

Zutaten

für 6 normal große Pizzen

- 1.000 g Pizzamehl
- 600-650 g Wasser (kalt)
- 5 g Frischhefe (2 g Trockenhefe)
- 20 g Salz

Kaltes Wasser abwiegen, erst das Salz, dann 100 g Mehl (10% der Gesamtmehlmenge) unterrühren und dann die Hefe darin auflösen. In eine Rührschüssel geben.

Das restliche Mehl hinzugeben und alles gut vermischen, etwa 5 Minuten auf der langsamsten Stufe der Knetmaschine oder per Hand.

Weitere 15-25 Minuten auf höherer Stufe in der Knetmaschine oder ordentlich per Hand durchkneten.

Der Teig ist fertig, wenn er sich dünn ausziehen lässt (sogenannter Fenstertest) und dabei nicht reißt.

Achtung: Beim Kneten sollte der Teig eine Temperatur von 25°C nicht überschreiten.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 gleich große Portionen à zirka 270 g teilen.

Die Teiglinge zu Ballen formen (rundwirken) und abgedeckt bei Raumtemperatur 8 Stunden ruhen lassen.

Die Teiglinge müssen genügend Platz haben, am besten also eine Teigwanne oder einzelne Schüsseln verwenden. ●

100 Prozent Biga

Biga ist ein aus Italien stammender, fester Vorteig. Er sorgt für ein ganz besonderes Aroma im fertigen Produkt. Dabei ist ein Teig mit Biga nicht viel aufwendiger herzustellen, wenn man die 100-Prozent-Methode anwendet. Hierbei werden für die Biga schon fast alle Zutaten komplett verwendet, beim Kneten des Teiges kommen nur noch eine anteilige Menge Wasser und das Salz hinzu.

Zutaten

für 6 normal große Pizzen

Für die Biga

- 1.000 g Pizzamehl
- 500 ml Wasser
- 3 g Frischhefe (1 g Trockenhefe)

Für den Teig

- 150 ml Wasser (kalt)
- 20 g Salz

Mehl in eine große Schüssel oder in eine Teigballenbox geben. Hefe im Wasser auflösen.

Das Wasser-Hefe-Gemisch zum Mehl hinzugeben. Nun alles mit den Händen grob vermengen, aber nicht kneten.

Gut zugedeckt, sodass die Biga nicht austrocknen kann, für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Die Biga in die Knetmaschine geben, Salz im restlichen Wasser auflösen. Auf niedriger Stufe nach und nach das Salzwasser sehr langsam unterkneten. Gleiches geht natürlich auch per Hand.

Ist das Wasser komplett untergeknetet, den Teig auf mittlerer Stufe etwa 10-15 Minuten fertig kneten.

Den Teig abgedeckt für etwa 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu 6 gleich großen Kugeln formen. Für weitere 4-6 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. ●

Vorschau

Darum geht es unter anderem:



Die legendäre Appizza

Pizza im New-Heaven-Style

Fermente selber machen

Pizza mit Gesundheits-Kick



Die Macht der Hefe

Und warum sie unverzichtbar ist



Die nächste Ausgabe von
Einfach
Pizza
erscheint am 30. Juni 2023.

Digital-Ausgabe erhältlich
ab 16. Juni 2023

Einfach Pizza

HERAUSGEBER
Sebastian Marquardt,
Tom Wellhausen

REDAKTION
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
redaktion@wm-medien.de
www.1fachpizza.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Christoph Bremer

REDAKTION
Mario Bicher, Edda Klepp,
Jan Schnare, Max Stecker

AUTOR/INNEN
Moritz Mayer, René Müller,
Margarete Preker

FOTOS
stock.adobe.com – emuck, Fanfo,
HandmadePictures, ILYA AKINSHIN, kasami,
losangela, losangela, yuliakotina, Надя
Коваль

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-0
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Bremer

ANZEIGEN
Dennis Klippel
Telefon: 040/42 91 77-402
anzeigen@wm-medien.de

GRAFIK
Martina Gnaß, Sarah Thomas,
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,
Kevin Klatt
grafik@wm-medien.de

ABO- UND KUNDENSERVICE
Leserservice Einfach Pizza
65341 Eltville

Telefon: 040/42 91 77-110
Telefax: 040/42 91 77-120
E-Mail: service@wm-medien.de

DRUCK
Grafisches Centrum Cuno
GmbH & Co. KG
Gewerbering West 27
39240 Calbe

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.
Printed in Germany.

COPYRIGHT
Nachdruck, Reproduktion oder sonstige
Verwertung, auch auszugsweise, nur mit
ausdrücklicher Genehmigung des Verlages.

BEZUG
Bezug über den Fach-, Zeitschriften-
und Buchhandelsbuchhandel. Direktbezug
über den Verlag.

EINZELPREIS
Deutschland: € 6,90
Österreich: € 7,60
Schweiz: CHF 13,50
Benelux: € 8,10

GROSSO-VERTRIEB
DMV Der Medienvertrieb
GmbH & Co. KG.
Meßberg 1
20086 Hamburg

Für unverlangt eingesandte Beiträge kann
keine Verantwortung übernommen werden.
Mit der Übergabe von Manuskripten,
Abbildungen, Dateien an den Verlag
versichert der Verfasser, dass es sich um
Erstveröffentlichungen handelt und keine
weiteren Nutzungsrechte daran geltend
gemacht werden können.

Nichts zu Essen auf dem Tisch?



JETZT ABONNIEREN

4 Ausgaben
nur 24,90 Euro
Rezepte, Wissen
und Storys

- 10% sparen
- Keine Versandkosten
- Jederzeit kündbar
- Anteilig Geld zurück bei vorzeitiger Abo-Kündigung

www.1fachpizza.de | 040/42 91 77-110

HÄUSSLER

NOVA

Die Profi-Knetmaschine
im Kompaktformat



Kneten



Rühren



Schlagen



Fassungsvermögen < TA 160: 0,3-2 kg Teig
> TA 160: 0,3-3 kg Teig

Schüsselinhalt 5 Liter

Motorleistung 0,35 kW Permanentmagnetmotor
mit digitaler Steuerung

Gewicht 18 kg

Geschwindigkeiten 7

Karl-Heinz Häussler GmbH
D-88499 Heiligkreuztal
Telefon 073 71/93 77-0
www.backdorf.de