

Großes Special
Outdoor-Öfen

TESTIVAL

Gozneys Arc XL & Co.
im Vergleich

TIPPS
VOM PROFI

Pizza ohne
Pizzamehl

PISSALADIÈRE

Pizzaspezialität
aus Frankreich

Kreative EM-Pizzen
für den Fußball-Sommer

Pizza Calcio

02

Ausgabe 02/2024

6,90 EUR

<https://worldmags.net>

4 193585 906907

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

Nichts zu Essen auf dem Tisch?



Bild: stock.adobe.com – Matilda

JETZT TESTEN

2 Ausgaben
für 6,90 Euro
Im Schnupper-Abo
testen

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

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

<https://worldimages.net>

EDITORIAL

Raus damit

Endlich. Endlich wieder Outdoorsaison. Endlich können wir wieder auf der Terrasse, im Garten, im Park oder auf dem Balkon Pizza backen. Endlich sind die Tage und damit auch die Abende mit Pizza wieder länger. Denn machen wir uns nichts vor, draußen ist Pizza doch noch einmal eine Spur schöner. Und damit kann endlich auch das Outdoor-Equipment wieder aus dem Winterschlaf geholt und eingesetzt werden.

Vorausgesetzt, man hat entsprechendes Equipment, es tut noch seinen Dienst und man ist damit zufrieden. Gerade beim Thema Outdoor-Ofen hat sich in den vergangenen Jahren viel getan. Für alle, die noch keinen solchen Ofen haben: Glückwunsch, die Auswahl ist riesig, da ist für jeden was dabei. Und auch wer günstig eingestiegen ist und sich nun nach einem Upgrade sehnt, dürfte leicht fündig werden. Was auch immer der Grund für die Anschaffung eines neuen Ofens ist, wir haben ganz unterschiedliche Modelle getestet und stellen diese hier im Heft vor. Zudem gibt es eine Übersicht für Outdoor-Öfen verschiedener Preisklassen.

Für alle glücklichen Ofenbesitzer haben wir dann die passenden Rezepte für den einen oder anderen milden Frühlings- oder lauen Sommerabend im Freien. Pissaladière zum Beispiel bringt ein bisschen franzö-

sisches Savoir-vivre in den heimischen Garten. Lecker ist diese Spezialität aus Nizza natürlich sowieso.

Und dann wäre da ja auch noch die Fußballeuropameisterschaft. Nicht nur, weil die EURO 2024 in Deutschland stattfindet, ist sie ein schöner Anlass für Pizza-Partys. Sie bietet auch eine gute Gelegenheit, ein bisschen Farbe ins Spiel zu bringen. Schließlich sind neben den Trikots der Teams auch die Fankurven stets farbenfroh. Wir hatten beim Herstellen unserer bunten EM-Pizzen einen Heidenspaß. Und auch wenn das Hineinbeißen in eine tiefblaue, knallorange oder grasgrüne Pizza erstmal ungewohnt war, geschmeckt haben die Pizzen allesamt ganz fantastisch. Nachbacken lohnt sich also.

In diesem Sinne, halten wir es frei nach Kaiser Franz: „Geht's raus und backts Pizza!“

Herzlichst, Euer

Christoph Bremer

Christoph Bremer, Chefredakteur

 @1fachpizza

 /@1fachpizza

 /1fachpizza



42

Nichts wird unter Pizza-Enthusiasten so heiß diskutiert wie die Wahl des Ofens. Da tummeln sich Fanboys bestimmter Marken und versuchen, ihre Hobbykollegen von den Vorzügen ihres angebeteten Arbeitsgeräts zu überzeugen. Andere suchen ganz simpel eine für sie günstige oder pragmatische Lösung. In unserem Ofen-Festival haben wir 5 ganz unterschiedliche Öfen unter die Lupe genommen. Da ist bestimmt für jeden etwas dabei.

Inhalt



Sommermärchen: Bunte EM-Pizzen	06
Schwarz und Weiß, das sind unsere Farben	08
Taktische Meisterleistung	09
Eviva España	10
Vi er røde, vi er hvide	11
Hup, Holland, hup!	12
Oranje boven	13
Come on You Boys in Green	14
Doppel-Trikolore	15
Forza Italia!	16
Allez les bleus?	17
Rezept: Gesunde Capricciosa	18
Rezept: Al Padellino	20
Pizza-News	22
Pissaladière de Nice	26
Pissaladière Schritt für Schritt	28
Rezept: Chèvre et figues	30
Rezept: Jambon et champignons	32
Rezept: Coquille Saint-Jaques et coriandre	34
Rezept: Rillette et grenade	36
Wissen: Backen mit Supermarktmehl	40
5 Outdoor-Öfen im Test	42
Solostove Pi Prime	44
Ooni Karu 12	46
Ninja Woodfire Oven	48
La Fiamma 007	50
Gozney Arc XL	52
Testvergleich	54
Große Übersicht Outdoor-Öfen	56
Standards	
Editorial	03
Einfach Pizza-Shop	38
Einfach Pizza-Standard-Teige	60
Vorschau/Impressum	62

2024 – ein Pizza-Sommermärchen

Schlaaaaaand

Am 14. Juni 2024 eröffnet Gastgeber Deutschland die Europameisterschaft in der Allianz Arena in München. Das Eröffnungsspiel der EURO 2024 gegen Schottland soll der Auftakt einer großen – aus deutscher Sicht schwarz-rot-goldenen Fußballparty sein. Ob es wieder ein Sommermärchen wird, bleibt abzuwarten. Aber mit bunten EM-Pizzen wird es auf jeden Fall eine Party – und zwar eine besonders farbenfrohe.

Zu den deutschen Farben und den schwarz-weißen Trikots der Nationalmannschaft passt ein schwarzer Teig natürlich ganz hervorragend. Dieser hier gezeigte wurde mit Aktivkohle hergestellt. Alternativ kann man auch Sepia verwenden. Bei Aktivkohle knirscht es mitunter zwischen den Zähnen, das ist aber nicht schlimm. Sepia schmeckt im Abgang leicht fischig. Das ist nicht jedermann's Sache. Für die anderen farbigen Teiglinge wurde flüssige Lebensmittelfarbe verwendet. Wer davon kein Fan ist, für den bieten sich auch natürliche Alternativen wie Kurkuma (Orange), Rote-Beete-Saft (Rot bzw. Rosa), Spinat (Grün) oder Schmetterlingserbse (Blau).

Bei den Pizzabelägen ist ebenso vieles möglich. Hier kann man sich an den

Nationalfarben der Länder oder den Trikotfarben orientieren. Unsere Hommage an Italien ist daher auch Azurblau und für die Niederlande kann es mit Orange natürlich nur eine Farbe geben. Ob man bei den Zutaten auch in der Länderecke bleibt, hängt natürlich vom Geschmack ab. Die dänische Pølser-Pizza ist vielleicht nicht jedermann's Sache, aber tatsächlich wirklich lecker. Für Spanien bietet sich mit Chorizo eine fast klassische Salamipizza an und bei Oranje darf natürlich Gouda nicht fehlen. Und auch bei den Zutaten kann man ein bisschen mit Farbe nachhelfen, egal ob mit künstlichem Zusatz wie beim Teig oder der natürlichen Alternative. So oder so, die EM-Pizzaparty-Gäste werden Augen machen. ●

Zutaten für den schwarzen Teig

für 2 Teiglinge à ca. 250 g

- 290 g Pizzamehl
- 185 g Wasser
- 20 g Aktivkohle
- 7 g Salz
- 2 g Hefe, frisch

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und per Hand oder mit einer Knetmaschine zu einem homogenen Teig kneten. Aktivkohle wird direkt hinzugegeben. Flüssige Lebensmittelfarbe gibt man nach und nach während des Knetprozesses hinzu, bis die gewünschte Intensität erreicht ist.

Eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, Pizzaballen formen und abgedeckt für 16 bis 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Etwa 4 bis 6 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und gut zugedeckt bei Raumtemperatur weiter reifen lassen. Pizza wie gewohnt backen. ●



Schwarz und Weiß, das sind unsere Farben

Deutschland spielt traditionell in Schwarz und Weiß. Was, auch wenn es viele Bayern vielleicht nicht gerne hören, auf die Farben Preußens zurückgeht. Folglich darf eine Deutsche EM-Pizza auch ohne Rot und Gold auskommen. Die Basis bilden schwarze Bohnen, darauf etwas Trüffelcreme und ein kleiner Klecks Kaviar. Wir wissen natürlich nicht, ob diese Kreation İlkay Gündoğan, Thomas Müller und Toni Kroos schmecken würde. Wir sind aber sicher, auf dem Siegerbankett von der „Mannschaft“ würde sich diese Pizza mit einem Hauch Noblesse ganz gut machen.





Taktische Meisterleistung

Eine Pizza wie ein taktisches Meisterwerk von Julian Nagelmann. Schwarzer Teig, Crème fraîche, etwas Parmesancreme, ein großer Büffelmozzarella und ein wenig farbliche Garnitur mit Balsamicocreme, gelber Paprika und Tomatensugo. Da ist viel dabei und auf den ersten Blick gar nicht so schnell zu erkennen, um was es sich eigentlich handelt. Was ist das denn für eine Formation? Ist das nicht doch vielleicht Eis mit irgendwelchen Früchten auf einem schwarzen Teller?

Eviva España

„Die Sonne scheint bei Tag und Nacht, Eviva España“, heißt es in der eingängigen Liedzeile eines deutschen Schlagers, den Hanna Aroni 1972 erstmals mit Inbrunst ins Mikro schmetterte. Und das mit der Sonne passt perfekt zu den Nationalfarben der Südeuropäer. La Rojigualda – sinngemäß „die Rot-Goldgelbe“ wird die Fahne Spaniens im Volksmund genannt. Also ganz wie die Sonne. Dem nachempfunden ist unsere Pizza. Oben Tomate und Chorizo, in der Mitte mit Kurkuma gelb eingefärbte Crème fraîche und ein wenig Manchego. Das Wappen angedeutet mit ein paar – natürlich spanischen – Oliven sowie etwas Basilikum.





Vi er røde, vi er hvide

Jaja, Dänemark hat kulinarisch sicher noch viel mehr zu bieten als Pølser, dieser durch den Lebensmittelfarbstoff Karmin außen leuchtend roten Wurst, die gerne für Hot-Dogs verwendet wird. Aber aufgrund der Farbe war es naheliegend, eine echte Pølser-Pizza zu machen. „Vi er røde, vi er hvide“ oder „we are red, we are white, we are danish dynamite“ heißt es bei unseren Nachbarn schon seit 1986 Fußball-musikalisch. Tomatensugo als Grundlage, dänische Remoulade, ein paar Rötzwiebeln und eben Pølser. Eigentlich gehören noch mindestens eingelegte Gurkenscheiben dazu, aber das hätte die Farbkomposition zerstört. Die kann man ja dann dazu reichen. Ohne Wurst, aber dafür mit einem kräftigen Käse, zum Beispiel einem Gruyére, kann man diese Pizza natürlich auch ganz schnell in ein schweizer Modell ummodelln.

Hup, Holland, hup!

Wenn die Niederlande bei einem großen Turnier nicht nur zuguckt, sondern auch dabei ist, dann ist das nur schwer zu übersehen. Die Fans der Elftal, wie die Nationalmannschaft in unserem Nachbarland genannt wird, tauchen ein ganzes Stadion in die Signalfarbe Orange. Diese steht symbolisch für das niederländische Königshaus Oranien-Nassau. Auf unserer Holland-Pizza geht es weniger königlich zu. Wir haben ganz landestypisch alten Gouda und kleine orange Tomaten verwendet. Natürlich holländische Tomaten. Und da die manchmal innen aussehen wie Wasser und auch so schmecken, haben wir mit ein bisschen Kurkuma bei Farbe und Geschmack nachgeholfen.





Oranje boven

Nochmal Holland? Wir hatten halt noch orange Farbe übrig und irgendwie hat es uns die Signalfarbe auch ein wenig angetan. Zudem ist diese Pizza-Kreation ansonsten so wunderbar simpel, klassisch und gleichwohl lecker. Mit Kurkuma eingefärbter Crème fraîche und Räucherlachs. Mehr braucht es nicht. Das bekommt wirklich jeder hin und gelingt so sicher wie den Engländern das Ausscheiden nach Elfmeterschießen.

Come on You Boys in Green

„Come on You Boys in Green“ lautet der Schlachtruf der immer stimmungsvollen irischen Fans. Nun, die sind bei der EURO 2024 leider gar nicht dabei. Und so bleibt das Grün etwas neutral und steht bei dieser EM-Pizza sinnbildlich für den grünen Rasen, auf dem gekickt wird. Auf dem grünen Teig haben wir etwas Gorgonzola und Mozzarella unter dem frischen Spinat versteckt und ordentlich mit Olivenöl benetzt. Denn Achtung, bei hoher Temperatur verbrennt frischer Spinat ansonsten äußerst schnell.





Doppel-Trikolorre

Rot steht für das viele Blut, das die Ungarn in zahlreichen Freiheits- und Unabhängigkeitskämpfen verloren haben, Weiß steht für die Reinheit und Sauberkeit des Landes, Grün ist die Farbe der Revolution aus dem 19. Jahrhundert. Soviel zu den Farben Ungarns, deren Fußballfans nicht immer für positive Schlagzeilen sorgen. Einmal um 90 Grad wird aus der Pizza aber auch farblich ganz schnell eine italienische. Von den Zutaten ist sie es sowieso, schlicht belegt mit Tomate, Mozzarella und Basilikum.

Forza Italia!

Auf geht's Italien. Das Mutterland der Pizza ist Titelverteidiger und hat zudem gute Erinnerungen an große Turniere in Deutschland. Schließlich wurde man 2006 hier Weltmeister. Das Team spielt traditionell ganz blau. Und so ist diese azurblaue Pizza mit blau eingefärbter Crème fraîche, Mozzarella, Tomatensugo und Basilikum eine Hommage an das Land, dem wir das tollste Gericht der Welt zu verdanken haben. Der Pokal darf aber gerne hier bleiben. Okay, im Zweifel fährt das Ding aber lieber wieder nach Rom statt nach London.





Allerz
les bleus?

Serbien, Slowenien, Frankreich, die Niederlande (nicht schon wieder), die Slowakei, Kroatien und sogar die Briten, bei der EURO vertreten durch Schottland und England, haben die Farben Blau, Weiß und Rot in ihren Fahnen. Bei dieser Pizza ist für jeden was dabei. Auch geschmacklich, denn Käsecreme, scharfe Salami und Tomaten sind in der Regel ziemlich massenkompatibel.

Gesunde Capricciosa

Mit Vollkornteig und veganem „Schinken“

Die guten Vorsätze sind längst vergessen und aus der Bikini-Figur wurde auch mal wieder nichts? Man sollte sich einfach nicht nur zum Jahreswechsel Dinge vornehmen, sondern am besten immer umsetzen. Beim Essen geht das sogar ohne Verzicht. Zumindest wenn man bereit ist, etwas weniger Fleisch und allgemein gesünder zu essen. Von Fertiggerichten fangen wir gar nicht erst an. Selbstgemachte Pizza Capricciosa in der hier vorgestellten Variante ist eine von vielen tollen Möglichkeiten einer ausgewogenen, gesunden Ernährung ohne Verzicht.

Text & Bilder: Gemello

 @gemello.berlin

 www.gemello.berlin



Allen voran bietet sich die Verwendung von Vollkorn-Weizenmehl an. Vollkornmehle sind in so gut wie jedem Supermarkt erhältlich. Die Versuchung ist groß für eine gesündere Variante einfach das Typo-00-Mehl komplett durch Vollkornmehl zu ersetzen. Das geht, wenn man mikrofeines Mehl nimmt (siehe **Einfach Pizza**, Ausgabe 01/2024). Bei den herkömmlichen, im Supermarkt erhältlichen Vollkornmehlen gibt es hingegen ein paar Dinge zu beachten. Aber was unterscheidet denn eigentlich Vollkornmehl von dem klassischen 00-Pizzamehl? Um dies zu verstehen, muss man sich einmal den Aufbau eines Weizenkorns anschauen.

3 Regeln fürs volle Korn

Während 00-Mehl nur aus dem stärkehaltigen Mehlkörper besteht, wird für Vollkornmehl – wie der Name schon sagt – das volle Korn vermaßt. Vollkornmehl enthält also auch die Schale und den Keimling, wodurch es nährstoffreicher und damit gesünder ist. Die Nummer auf dem Mehl beschreibt also nicht nur den Mahlgrad, sondern auch wie hoch der Anteil an Schale und Keimling im Mehl ist. 550 enthält mehr als 405, 1050 enthält mehr als 550 und so weiter.

Diese drei Regeln sollten bei Verwendung von Vollkornmehl eingehalten werden, damit die luftige Struktur einer Krumme mit 00-Mehl weitgehend erhalten bleibt:

1. Weniger Gluten

Wenn man sich die Nährwerte auf Vollkorn-Weizenmehl anschaut, wird eines sofort deutlich: mehr Protein! Doch obwohl der Proteingehalt

höher ist, enthält Vollkornmehl weniger von den für die Glutenentwicklung entscheidenden Proteinen Glutenin und Gliadin. Um einem geringeren Glutenanteil entgegenzuwirken, schraubt man einfach den Wassergehalt des Teiges (Hydratation) um 1 bis 2% herunter. Außerdem ist eine gängige Methode, den Teig nicht zu 100% aus Vollkornmehl herzustellen. Um die Luftigkeit eines Teiges mit 00-Mehl nicht zu verlieren, ist eine gängige Methode, nur etwa 20 bis 30% Vollkornmehl zu verwenden und den Rest mit mittelstarkem 00-Mehl aufzufüllen.

2. Längere Hydrationszeit

Vollkornmehle benötigen länger, um zu quellen. Dies lässt sich auf die Schalen- und Keimling-Anteile zurückführen. Der Knetprozess wird dadurch etwas länger. Da mit einer längeren Knetdauer auch eine Temperaturerhöhung einhergeht, wird empfohlen, kühleres Wasser zu verwenden, damit der Teig später nicht überhitzt. Im Profibereich wird das Vollkornmehl noch vor dem Kneten „autolysiert“ – mit Wasser zum Quellen gebracht, um die Wasseraufnahmefähigkeit von weißem Mehl und Vollkornmehl aneinander anzugeleichen.

3. Höhere Wasseraufnahmekapazität

Obwohl Vollkornmehl, wie eben beschrieben, länger braucht, um Wasser aufzunehmen, kann dieses mehr davon aufnehmen. Das bedeutet, man darf die Hydratation des Teiges hochschrauben. Da aber Vollkornmehl weniger Gluten enthält und deshalb wiederum weniger Wasser verwendet werden sollte, kompensiert sich dieser Effekt.

Über den Autor

Nach seinem Studium des Chemieingenieurwesens und einem gescheiterten Karrierestart in einem klassischen 9-to-5-Job in der Forschung, setzte Stefan Kugler aka „Gemello“ pünktlich zum ersten Corona-Lockdown alles auf eine Karte: Er kündigte seinen sicheren, gut bezahlten Job und machte seine drei großen Leidenschaften Reisen, Naturwissenschaft und italienische Küche zu seiner neuen Berufung als Freelance-Pizzaiolo.

Aus seiner kleinen WG in Berlin heraus verkauft Stefan zunächst heimlich Pizzen erst an Nachbarn und Freunde, später an ganz Berlin. Sein Bekanntheitsgrad stieg rasant an und schnell folgten die ersten Catering-Aufträge, Festivals und die Mithilfe in verschiedenen Pizzerien als klassischer Pizzabäcker, aber auch als auf vegane Ersatzprodukte spezialisierter Food-Creator.

Nach seiner sechsmonatigen Reise als Pizzaiolo durch Mesoamerika, wo er unter anderem Backpacker in Hostels mit Pizzen vom Holzkohle-Grill versorgte, Pizza in der Lava des 4.000 Meter hoch gelegenen Vulkans Acatenango backte oder als Headchef in Retreat-Centren gesunde vegane Gerichte für Yogis zauberte, ist er nun zurück in Berlin, wo er nun aus einer Ghost Kitchen heraus kunterbunte Luftschnelläume für vegane Pizza Liebhaber*innen backt.



Pizza „Al Padellino“. Dicker, knuspriger Backboden, belegt mit frischen Zutaten



Fertig ausgekneteter Vollkornteig bereit für die Stockgarre



Der Teigball wird flach in Backpfanne gedrückt und nochmal abgedeckt ruhen gelassen

„Al Padellino“

Bei der sogenannten Pizza Al Padellino (Italienisch für „Pfännchen“) handelt es sich um einen durchgehend dickeren Boden, der in einer Pfanne vorgebacken wird. Nach dem Abkühlen wird dieser in 6 bis 8 Stücke geschnitten und ein zweites Mal knusprig gebacken. Anschließend werden die Stücke, ähnlich wie Bruschetta, mit frischen Zutaten belegt. Der Vorteil dieser Art ist, dass ungleich der Pizza Napoletana kein 500°C-Ofen benötigt wird.

Teig-Rezept für 3 Pizzen, der eine Gehzeit von 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur hat:

Zutaten

- 300 g Pizzamehl 00, mittelstark
- 200 g Vollkorn-Weizenmehl
- 300 g Wasser
- 10 g Frischhefe
- 10 g Salz
- 10 g Olivenöl
- 5 g Zucker

So knetet man einen Teig von Hand richtig:

Alle Zutaten exakt abwiegen. Die zwei Mehltypen miteinander vermischen. Das Wasser in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen.

Etwa die Hälfte der Gesamt-Mehlmenge in das Hefewasser geben und verrühren. Das Ziel ist eine Pancake-Teig-artige Konsistenz, eine dickflüssige Creme. Diese schützt die Hefe vor dem Salz im nächsten Schritt.

Das Salz in dem flüssigen Teig auflösen. Würde man Hefe und Salz in direkten Kontakt bringen, würde die Hefe dehydriert und

Tipp
Entgegen der Meinung, Zucker im Teig diene einer verbesserten Aktivität der Hefe, geht es hierbei vielmehr um die Bräunung der Kruste durch Karamellisierung bei geringen Backtemperaturen wie im Ofen zu Hause.

Der etwas andere Pizza-Stil

dadurch inaktiviert werden (Stichwort: Osmose). Der Teig ist außerdem noch flüssig genug, um das Salz darin zu lösen.

Jetzt die restliche Mehlmenge Schritt für Schritt einarbeiten. Mehl hat eine begrenzte Wasseraufnahmekapazität. Dadurch, dass das Mehl langsam eingearbeitet wird, hat das Mehl Zeit zu quellen. Würde man alles auf einmal hinzugeben, würde man einen sehr klebrigen Teig erhalten.

Nachdem alle Zutaten miteinander vermischt sind, den Teig auf eine saubere Oberfläche geben und für zirka 10 Minuten kneten, bis man einen glatten und elastischen Teig erhält. Einen großen Teigball formen, abdecken und für 15 Minuten ruhen lassen.

Tipp

Das Abdecken mit einem feuchten Tuch ist almodisch und trocknet den Teig oft aus. Besser den Teig leicht mit Olivenöl bestreichen und mit Frischhaltefolie abdecken.

Nochmal für 5 Minuten kneten. Der Teig ist jetzt viel geschmeidiger. Das Mehl hatte 15 Minuten Zeit zu quellen und das Gluten hat sich gefestigt.

Stock- und Stückgare: Teigball formen, abdecken und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Der Teig sollte hierbei etwa 20% wachsen. Falls er zu schnell wächst, beim nächsten Mal weniger Hefe benutzen.

Teig in drei gleich große Stücke teilen (jeweils rund 250 g) und Bälle formen. Diese mit Olivenöl einpinseln, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Zimmertemperatur für zirka 1 Stunde wachsen lassen. Die Teigbällen sollten sich hierbei verdoppeln.

Die Teiglinge gleichmäßig flach in eine eingefettete runde 20-cm-Backform drücken. Abdecken und nochmal 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen zum Vorbacken auf etwa 200 °C Umluft vorheizen. Pizza im Pfännchen auf unterster Einschubleiste für etwa 10 Minuten vorbacken, bis sie leicht braun ist. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

Währenddessen den veganen Kochschinken vorbereiten.

Fertigbacken und belegen

Die abgekühlte Basis nun in 6 bis 8 Stücke schneiden und nochmal für etwa 5 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Mit Tomatensoße, veganem Käse, Champignons, eingelegten Artischocken, schwarzen Oliven und dem veganen Kochschinken garnieren und genießen.

Buon Appetito! ●

Veganer „Kochschinken“ aus Rettich

Hier geht es mehr um den Look und weniger darum, den Geschmack von echtem Kochschinken nachzuahmen. Das Problem ist häufig, dass vegane Ersatzprodukte mit dem Original verglichen werden und dann wird man meistens enttäuscht.

Zutaten

- Rettich (nach Bedarf)
- Etwas Rote-Bete-Saft
- Etwas Rauchsalz
- Etwas Pfeffer

Rettich schälen und längs in 5 bis 10 cm Stücke schneiden. Dann mit einer Mandoline in feine Scheiben hobeln

Mit Rauchsalz und Pfeffer würzen. Das Salz weicht den Rettich auf, sodass er seine knackige Konsistenz verliert. Mit Rote Bete-Saft färben – nur ein paar Tropfen für ein zartes Rosa.



Rettich in dünne Scheiben hobeln mit Hilfe einer Mandoline



Zu „Röschen“ geformte, zartrosa Rettich-Scheiben für den Belag



Den vorgebackenen Teig schneidet man in 6 bis 8 Stücke



Knusprig gebackene „Al Padellino“ Stücke bereit frisch belegt zu werden



🔥 Pizzaofen, Holzbackofen, Backhaus

🔥 Ofen-Bausätze oder fix und fertig

🔥 Befeuerung 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.



Der Heber der Scizza (scissors perfectly cut pizza) verspricht, auf einer glatten Oberfläche leicht unter die Pizza zu gleiten. Das nichthaftende Nylon soll dabei dafür sorgen, dass das Kochgeschirr nicht zerkratzt. Die Pizzaschere verfügt über eine Edelstahlschneide.

Der Preis beträgt 29,95 Euro. a-fine.de

News

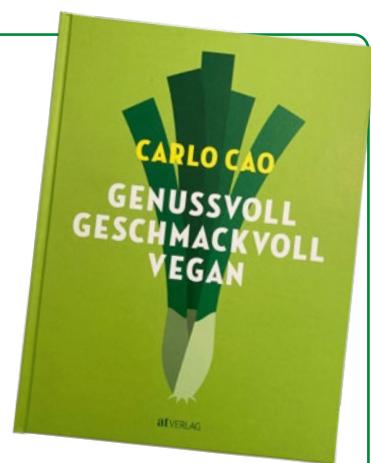


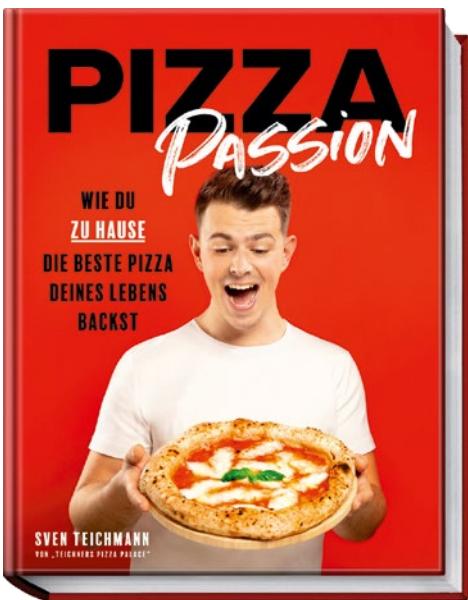
Wer seinen Pizzaofen mit Holz befeuert, muss manchmal schwer schleppen. Da hilft der Holztrolley Ker, denn er ist ganz einfach zu bewegen. So kann das Holz problemlos vom Holzlager zum Standort des Ofens transportiert werden. Es wird als Bausatz geliefert, der Hersteller verspricht eine einfache Montage. Der Preis: 685,- Euro. b73.eu



Neue Gewürze gibt es bei der Hartkorn Gewürzmühle. Darunter fünf Bio-Basics in wiederverwendbaren Keramiktöpfchen aus dem Westerwald. Die Auswahl umfasst: Fleur de Sel à la Guérande, Pfeffer Harmonie, Chili-Flocken Pamplona, Kräuter Côte d'Azur sowie Curry Classico. Die Preise beginnen bei 8,49 Euro. Dazu gesellen sich zehn Gewürzmischungen wie zum Beispiel ein Arrabbiata Vesuvio Gewürz, ein Scampi & Meeresfrüchte Gewürz oder Pommes Riviera in Pappdosen mit Korkdeckel. Die Preise hierfür liegen zwischen 4,89 und 5,49 Euro. anders-wuerzen.de

Das vegane Kochbuch „Genussvoll. Geschmackvoll. Vegan“ von Carlo Cao verspricht mit Liebe gekochte pflanzliche Gerichte. Inspiriert von der italienischen Küche, bietet es eine Vielfalt an vollmundigen Rezepten für jede Mahlzeit des Tages. Der leidenschaftliche Koch teilt darin seine über die Jahre verfeinerten Lieblingsrezepte vom erfrischenden Grapefruitsalat mit Haselnuss-Balsamico-Dressing über eine herzhafte Linsen-Walnuss-Bolognese mit Rosmarin-Béchamel bis hin zu Hirse-Pfannkuchen mit Kräutern und Erbsen. Das Buch bietet eine Fülle an Rezepten für Pfanne, Topf, Fritteuse und Ofen sowie für den Frühstücks- und Brunch-Tisch, Salate und Desserts. In einer ausführlichen Einleitung geht der Autor außerdem auf die Grundlagen der veganen Küche ein, nennt geeignete Ersatzprodukte und liefert so Basiswissen, das vielleicht auch für manche Pizzaioli spannend sein könnte. ISBN: 978-3-03902-213-7, Preis: 36,- Euro. at-verlag.ch





Wie beim Italiener – das reicht dem Pizzabäcker und Autor Sven Teichmann nicht aus. Wenn er über selbstgemachte Pizza spricht, dann ist das pure Liebe und Leidenschaft. Deshalb hat er sich aufgemacht, die Geheimnisse der besten Pizzabäcker der Welt zu entlocken – und ihnen am heimischen Herd Konkurrenz zu machen. Dabei hat er alle Pizzafans im Blick, die selbst die besten Pizzen zu Hause backen wollen: Von der Anfängerin mit einem normalen Backofen bis hin zum erfahrenen Halbprofi mit einem Pizzaofen. Denn mit etwas Geduld, Liebe zum Detail und dem einzigartigen Know-how des Autors in Bezug auf Teigführung ist es möglich, auch in der eigenen Küche Pizza von so hoher Qualität zuzubereiten, dass man damit sogar an Wettbewerben teilnehmen könnte. Das Erstlingswerk von Sven Teichmann liefert präzise Rezepte, Anleitungen, Tipps und Tricks sowie verschiedene Techniken für Pizza Napoletana, römische Pizza, Detroit-Style und viele Sorten mehr – einschließlich Pinsa, Focaccia und selbstgemachter Tiefkühpizza. ISBN: 978-3-95453-314-5, Preis: 28,- Euro. bjvv.de

Die Pizzapreise haben angezogen. Das zeigt der Vergleich der Verbraucherpreise für Pizza und Quiche für Dezember 2023 gegenüber Dezember 2022 auf Basis von Eurostat-Daten. Nach Informationen von Statista sind die Preise für die beliebten Lebensmittel in diesem Zeitraum in Deutschland um rund 10 % gestiegen. In Österreich und in Kroatien liegt die Steigerung auf ähnlichem Niveau. In Ungarn stiegen die Preise gar um



13,4 %, in Dänemark blieben sie nahezu konstant. In den Niederlanden wurden die Klassiker leicht günstiger. Im Durchschnitt aller 27 EU-Länder stiegen die Preise für Pizza und Quiche um 5,9 %.

Der japanische Schneidwarenhersteller Kai hat sein Sortiment um zwei neue ovale Schneidebretter in verschiedenen Größen erweitert. Das verwendete Hinoki-Holz hat laut Herstellerangaben von Natur aus antibakterielle Eigenschaften und schont die Klingen der Messer. Die beiden neuen Shun Hinoki-Schneidebretter sind in den Größen M (zirka 32 x 22,5 x 2 cm) und L (zirka 41 x 31,5 x 2 cm) erhältlich. Das Holz ist mittelweich und wasserabweisend. Um die Langlebigkeit der Schneidebretter zu unterstützen, empfiehlt es sich, sie nach der Reinigung mit einem milden Spülmittel an der Luft trocknen zu lassen. Die Preise liegen bei 89,- Euro (Größe M) beziehungsweise 125,- Euro (Größe L), inklusive Mehrwertsteuer. kai-europe.com



Seit 20 Jahren dein Fachhändler für Pizza-, Holzbacköfen u. Zubehör
[www.tomishop.de](https://worldmags.net)

Gemeinsam Pizza backen mit der Familie, Freunden und Bekannten.
Ein Riesenspaß für groß und klein.
Kurze Backzeiten bei über 400°C garantieren ein
perfektes Geschmackserlebnis!

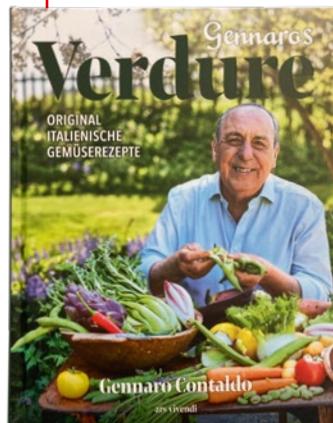
Backe auch Du in unter 90 Sekunden perfekte Pizzen!

Neu im Vertrieb von Pearl gibt es das Zweier-Set Akku-Salz- & Pfeffermühlen mit Kippsensor, LED und Keramik-Mahlwerk von Rosenstein & Söhne. Diese streuen dank des integrierten Kippsensors automatisch nach Neigen der Mühle. Das LED-Licht soll dabei eine präzise Dosierung ermöglichen und der hohe Rand ein sauberes Streuen gewährleisten. Mit dem einstellbaren Mahlgrad können Pfeffer, grobes Salz und Gewürzmischungen von grob bis fein gemahlen werden. Die Stromversorgung erfolgt über einen Akku, der per USB-C-Kabel aufgeladen wird. Eine Ladung entspricht einer Laufzeit von 1 bis 2 Monaten bei täglichem Einsatz. Im Lieferumfang enthalten sind zwei Gewürzmühlen, zwei USB-Ladekabel (USB-A auf USB-C) und eine deutsche Anleitung. Der Preis: 32,99 Euro. pearl.de

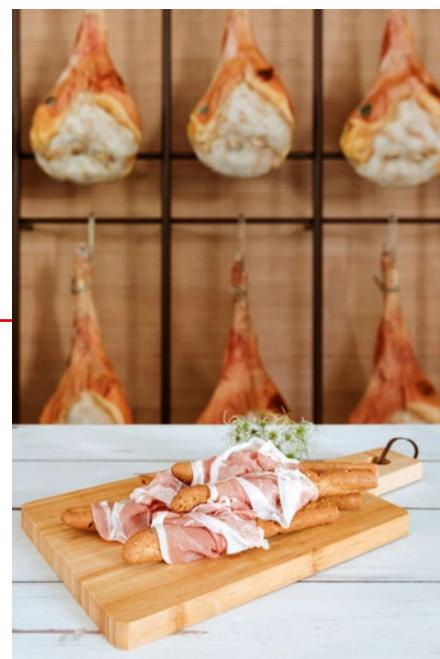


Mit der neuen Salatschleuder Pullit von Gefu wird der Salat dank des Seilzugs mit Rückzugsmechanismus mit hoher Geschwindigkeit geschleudert, so sollen Blätter kaum an Form und Festigkeit verlieren. Das Design aus leichtem Kunststoff und der rutschfeste Silikonboden sorgt laut Herstellerangaben für eine mühelose Handhabung. Das Fassungsvolumen beträgt 4,5 l. Nach der Benutzung können alle Komponenten der Schleuder – mit Ausnahme des Deckels, in dem der Seilzugmechanismus steckt – einfach in die Spülmaschine gegeben werden. Der Preis beträgt 49,95 Euro. gefu.com

Italienische Gemüserezepte für das ganze Jahr präsentiert Gennaro Contaldo in seinem Buch „Gennaros Verdure“. Auch informiert er darin über die grundsätzliche Verwendung, dem Kauf und der Lagerung von Gemüse in allen Formen und Farben: Von Artischocken über Zucchini bis hin zu Lauch und Roter Bete, Spargel, Tomaten oder Auberginen. In seiner Küche spielt frisches, saisonales Gemüse eine entscheidende Rolle. Das Buch ist in vier Kapitel unterteilt, die sich nach der Farbe des Gemüses richten: grünes, rotes, sonnenfarbenes und lila Gemüse. Daraus entstanden köstliche Gerichte wie Gefüllte Artischocken, Auberginen-Parmigiana, Lauch-Agrodolce oder Spinatlasagne. Nicht alle Rezepte sind rein vegetarisch, aber die meisten können nach Belieben angepasst werden. ISBN: 978-3-7472-0557-0, Preis: 28,- Euro. arsvivendi.com



In San Daniele del Friuli wird Prosciutto di San Daniele hergestellt. Laut einer Pressemitteilung legen die Erzeuger dabei großen Wert auf Qualität, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit. Nur Schweinekeulen aus zertifizierten Betrieben und Meersalz sollen für den Schinken verwendet werden. Die Rückverfolgbarkeit wird durch ein innovatives System gewährleistet: Jede Keule wird markiert und ein QR-Code auf der Verpackung ermöglicht es Verbraucherinnen und Verbrauchern, alle Informationen zum Produktionsprozess abzurufen. Das Konsortium Prosciutto di San Daniele verfolge seit 1961 das Ziel, ein umweltfreundliches Produkt herzustellen, da Tierschutz und Lebensmittelhygiene entscheidend für die Qualität des Schinkens seien. Der Schinken ist reich an Proteinen, enthält wichtige B-Vitamine sowie Mineralsalze und ist laut Angaben des Unternehmens frei von chemischen Konservierungsstoffen. impegno.prosciuttosandaniele.it/de



Bei Häussler gibt es einen neuen Holzbackofen. Beim HABO Gusto handelt es sich um ein regelrechtes Komplettpaket, der für den problemlosen Umzug im eigenen Garten auch mit vier Rädern ausgestattet ist. Bei Außenmaßen von 71 x 145 x 148 cm ohne Rauchrohr misst die Backfläche 43 x 61 cm. Zirka 15 Brötchen, fünf Brote oder drei Pizzen mit 28 cm Durchmesser lassen sich somit gleichzeitig backen. 367 kg bringt der Ofen auf die Waage. Im Lieferumfang enthalten sind auch ein Bimetall-Zeigerthermometer, ein Schürhaken sowie eine Aufheiz- und Backanleitung. Der HABO Gusto in schwarzer Ausführung kostet 4.690,- Euro, in Edelstahl-Ausführung ist er für 4.590,- erhältlich. Weitere Zubehörteile wie ein Anbautisch oder ein Einlegeboden sind separat erhältlich. backdorff.de



Das Mehl „La Verace“ von der Frießinger Mühle ist in Kooperation mit Pizza-Schule.de entstanden und ist zertifiziert von der AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana). Die sorgfältige Auswahl der Zutaten und das spezielle Mahlverfahren sollen garantieren, dass sich der Teig durch Elastizität und Leichtigkeit auszeichnet. Das Mehl hat einen Proteingehalt von 13 Prozent und einen W-Wert von 310. Das Kilo-Paket ist bei Waldi-Pizza für 2,19 Euro erhältlich. waldispizza.de

Anzeige

waldi's
PIZZA

Dein Weg zur
Pizza Perfektion
zu Hause.

WALDISPIZZA.DE



PESCATORE
€ 9,30



Pissaladière de Nice

Ein Herzstück der
provenzalischen Küche

Pissaladière: Ein herzhafter Genuss aus Südfrankreich. Über die Geschichte, Zubereitung und kulturelle Bedeutung dieses traditionellen Gerichts. Ein Klassiker der Straßenküche von Nizza und bei fast jedem Bäcker zu finden.

Manchmal als Tartelettes oder auch als Quiche, meist jedoch in Form einer knusprigen Pizza. Ursprünglich wird sie mit karamellisierten Zwiebeln, Sardellen und schwarzen Oliven belegt, zunehmend findet man aber auch moderne Interpretationen.

Die Pissaladière ist eine herzhafte Zwiebel- und Sardellenpizza aus Nizza, Südfrankreich. Man vermutet, dass dieses Gericht bereits seit der Antike in der Region existiert. Der Name „Pissaladière“ stammt vom ligurischen Wort „pissalat“ ab, das eine Paste aus gesalzenen und fermentierten Sardellen beschreibt. Diese Paste war einst eine wichtige Nahrungsquelle für die arme Bevölkerung Südfrankreichs, da sie günstig und proteinreich war.

Im Laufe der Zeit wurde die Pissaladière zu einem beliebten Gericht in ganz Südfrankreich und ist heute fester Bestandteil der provenzalischen Küche. Traditionell wird sie aus einem Hefeteig zubereitet, der mit karamellisierten Zwiebeln, Sardellen, Oliven und Kapern belegt wird.

Je nach Region können auch Tomaten oder Thymian hinzugefügt werden. Die Zubereitung der Pissaladière ist relativ einfach. Der Hefeteig wird ausgerollt und auf ein Backblech gelegt. Man kann ihn dabei quadratisch oder länglich ausbreiten oder ganz im Stile einer Pizza rund ausformen. Die Zwiebeln werden in Olivenöl karamellisiert und mit Kräutern der Provence gewürzt. Wer mag, gibt bereits Sardellenpaste in die Mischung, die anschließend auf den Teig gegeben, mit Sardellen sowie Oliven verziert und dann im Ofen gebacken wird.

Die Pissaladière hat einen herzhaften und salzigen Geschmack, der durch die karamelli-

sierter Zwiebeln und die Sardellen entsteht. Die Oliven verleihen der französischen Pizza eine zusätzliche pikante Note. Man kann die Pissaladière warm oder kalt genießen und sie eignet sich perfekt als Vorspeise, Hauptgericht oder Snack.

Die Pissaladière hat einen hohen Stellenwert in der südfranzösischen Kultur und Küche. Sie repräsentiert die einfache und herzhafte Küche der Region und ist sowohl bei Einheimischen als auch bei Touristen beliebt. Die Pissaladière wird oft zu besonderen Anlässen wie Feiertagen oder Familienfeiern serviert.

Es gibt viele Variationen der Pissaladière. Zumeist wird der Teig wie bei einer Pizza Romana mit Olivenöl zubereitet, in einigen Gegenden wird aber auch Blätterteig verwendet. Auch die Füllung kann variieren. Anstelle von Sardellen wird zum Beispiel Thunfisch verwendet. In den letzten Jahren sind auch moderne Interpretationen der Pissaladière entstanden. Es gibt zum Beispiel Rezepte für Pissaladière mit vegetarischer Füllung, mit Käse, Muscheln oder Shrimps.

Die Pissaladière ist ein herhaftes und geschmackvolles Gericht mit langer Tradition in Südfrankreich, die der Pizza sehr ähnlich ist und zunehmend auch variantenreicher zubereitet wird. Sie ist ein Beispiel für die einfache und ehrliche Küche der Region. Auch diese Eigenschaft zeigt die Verwandtschaft zur italienischen Pizza. Es lohnt sich also, dieses köstliche Gericht auszuprobieren. ●

Zutaten für den Teig

6 Teiglinge à ca. 215 g

- 800 g Weizenmehl
- 450 g Wasser
- 20 g Olivenöl
- 20 g Salz
- 4 g Hefe, frisch

Zutaten für 1 klassische Pissaladière

- 2 große Zwiebeln
- 5 bis 10 Sardellenfilets
(nach Geschmack)
- 5 bis 10 schwarze Oliven
- Optional Kapern



Pissaladière de Nice

Schritt für Schritt

Vorbereitung

Zwiebeln in Viertelringe schneiden, mit reichlich Olivenöl karamellisieren. Zur Seite stellen und durchziehen lassen. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und per Hand oder mit einer Knetmaschine zu einem homogenen Teig kneten. Eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, danach abgedeckt für 16 bis 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Etwa 4 bis 6 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und direkt 6 Ballen formen. Diese gut zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

Schritt für Schritt

1. Zwiebeln in Viertelringe schneiden.
2. In reichlich Olivenöl karamellisieren und mit Kräutern der Provence abschmecken.
3. Teiglinge in reichlich Semola oder Mehl flachdrücken.
4. Mit der Hand oder mit dem Nudelholz länglich ...
5. ... oder rund dünn ausbreiten.
6. Bis zum Rand mit Zwiebeln belegen.
7. Mit Sardellen ...
8. ... und Oliven verzieren.
9. Ab damit in den vorgeheizten Ofen. ●





Fromage et figues

Käse und Feige harmonieren ohnehin perfekt miteinander. Die roten Zwiebeln geben dieser Variante zudem etwas mehr Farbe. So hebt sich diese Pissaladière-Rouge schon optisch vom Klassiker mit gelben Zwiebeln ab.

Zutaten pro Pissaladière

- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Balsamicocreme
- 6 Scheiben Ziegenkäse (Rolle)
- 1 Feige
- Preiselbeeren

Die roten Zwiebeln wie beim klassischen Rezept in Viertelringe schneiden und anschwitzen. Balsamicocreme hinzufügen und durchziehen lassen.

Teig wie in der Schritt-für-Schritt-Anleitung ausbreiten.

Zwiebeln bis zum Rand darauf verteilen.

Von der Ziegenkäserolle etwa 3 bis 4 cm dicke Scheiben abschneiden. Wer Käse mit Weißschimmel nicht so gerne mag, nimmt alternativ Ziegenschfrischkäsetaler.

Pissaladière in den Ofen schieben und 6 bis 8 Minuten bei 250 bis 300 °C Ober- und Unterhitze backen.

Feige sechsteln und nach dem Backen auf den Käse legen. Mit etwas Preiselbeeren oder alternativ roter Marmelade verzieren.

Jambon et champignons

Schinken-Champignon ist natürlich ein Klassiker der Pizzaküche. Doch als Pissaladière schmeckt diese Variante komplett anders als mit Tomate und Käse beziehungsweise als Pizza Bianca.

Zutaten pro Pissaladière

- 2 große Zwiebeln
- 50 g Champignons
- 25 g Speck
- Schnittlauch

Die Zwiebeln in der Schritt-für-Schritt-Anleitung beschrieben zubereiten.

Champignons würfeln und in reichlich Olivenöl und Kräutern der Provence marinieren. Mindestens eine Stunde ziehen lassen. Für einen intensiven Geschmack gerne schon am Vortag zubereiten.

Speck würfeln und in einer Pfanne anbraten.

Teig wie in der Schritt-für-Schritt-Anleitung ausbreiten.

Zwiebeln bis zum Rand darauf verteilen, mit Champignons und Speck belegen.

Pissaladière in den Ofen schieben und 6 bis 8 Minuten bei 250 bis 300 °C Ober- und Unterhitze backen.

Mit Schnittlauch oder alternativ glatter Petersilie garnieren. ●





Anzeige



**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.



Bio Pizzamehl in Premiumqualität aus deutscher Produktion 2 aromatische Pizzamehl aus natürlichen Zutaten, schonend vermahlen. Pizzamehl „Andante“ (Tipo 0), für langzeitgeführte, elastische Teige mit tollem Trieb. Die luftig, krosse Pizza überzeugt durch traumhaften Geschmack. Pizzamehl „Allegro“ (Tipo 00), gemahlen für die „schnelle“ Küche, aber dennoch anspruchsvollen Gaumen.

Bio-Mühle Eiling GmbH
Möhnenstraße 98
59581 Warstein-Sichtigvor

**Besuchen Sie
unseren
Shop**
► WWW.BIOMUEHLE-EILING.DE



Coquille Saint-Jacques et coriandre

Die Jakobsmuscheln stehen ein wenig in Kontrast zur Schlichtheit der Pissaladière. Sie sind inzwischen eher Luxus, stehen aber für eine moderne Interpretation des Gerichts. Der Koriander gibt dieser Variante den letzten Schliff. Wer keinen Koriander mag, tut uns in dem Fall leid.

Zutaten pro Pissaladière

- 2 große Zwiebeln
- 6 Jakobsmuscheln
- 10 g Speck (optional)
- 1 Bund Koriander

Die Zwiebeln wie in der Schritt-für-Schritt-Anleitung beschrieben zubereiten.

Die Hälfte vom Koriander fein hacken.

Jakobsmuscheln anbraten, anschließend mit Öl und dem fein gehackten Koriander marinieren.

Speck würfeln und in einer Pfanne anbraten.

Teig wie in der Schritt-für-Schritt-Anleitung ausbreiten.

Zwiebeln bis zum Rand darauf verteilen, mit Jakobsmuscheln und Speck (optional) belegen.

Pissaladière in den Ofen schieben und 6 bis 8 Minuten bei 250 bis 300 °C Ober- und Unterhitze backen.

Mit Korianderblättern garnieren. ●

Rillette et grenadine

Rillette ist eine französische Fleischspezialität. Klassisch wird sie aus Schwein, Gans oder Ente zubereitet. Das Fleisch wird zunächst sehr fein gehackt und kräftig gewürzt. In reichlich Schmalz wird es anschließend sehr lange gekocht. So entsteht die faserige Konsistenz. Rillette gibt es manchmal auch bei hiesigen Schlachtern und in Supermärkten bei den Fleischkonserven im Glas. Alternativ kann man aber auch Pulled-Pork verwenden.

Zutaten pro Pissaladière

- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Balsamicocreme
- 100 g Rillette
- 2 TL Granatapfelkerne

Die roten Zwiebeln wie beim klassischen Rezept in Viertelringe schneiden und anschwitzen. Balsamicocreme hinzufügen und durchziehen lassen.

Teig wie in der Schritt-für-Schritt-Anleitung ausbreiten.

Zwiebeln bis zum Rand darauf verteilen.

Rillette in kleinen Nocken auf der Pissaladière verteilen. Alternativ die Rillette erst nach dem Backen auf die Pissaladière geben.

Pissaladière in den Ofen schieben und 6 bis 8 Minuten bei 250 bis 300 °C Ober- und Unterhitze backen.

Mit Granatapfelkernen garnieren. ●



HÄUSSLER

Anzeige

Für das perfekte
Pizzaerlebnis



Holzbackofen



Teigknetmaschine



Pizza-Zubehör

Gratis Katalog anfordern:
Jetzt QR-Code scannen



www.backdorff.de

88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71/93 77-0

Einfach Pizza Shop

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



Der Gär-Automat

Mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brod & Taylor gibt es eine semi-professionelle Lösung für den Haushalt, 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 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
- Antihaftbeschichtung
- Hochwertiges Material aus teflonbeschichtetem Silikon
- 100% lebensmittelecht
- Lieferumfang: 3 Matten

24,95 Euro



Messer

Günstig und dennoch von hervorragender Qualität. Und das auch noch made in Europe. Dafür steht die Marke Opinel. Bei der Entwicklung seiner Küchenmesserreihe hat das Unternehmen Opinel auf seine Wurzeln und sein Know-how aus über 125 Jahren zurückgegriffen. Der jeweilige Griff aus Buchenholz verleiht den Messern eine schlichte und zeitlose Ästhetik. ●

Brotmesser Parallèle mit besonders scharfem Wellenschliff und gebogener Klinge. Klingelänge: 21 cm

34,90 Euro



Chefmesser Parallèle, ein Allzweckmesser für die Küche. Klingelänge: 20 cm

39,90 Euro



Perfekt für Pizza: Rillenmesser N°113 Natur Klingelänge: 10 cm

8,50 Euro

Opinel-Set Les Essentiels Natur Schäler, Gemüse-, Rillen- und Officemesser

34,90 Euro



CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren 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 Stopptaste kann der Vakuumiervorgang jederzeit beendet werden. Inklusive Behälterfunktion für die Nutzung mit CASO-Vakuumbehältern. Im Lieferumfang sind 10 Folienbeutel 20x30 cm enthalten. ●



„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. ●



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 schlechtriechende 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. ●



Backen mit herkömmlichem
Mehl. So gelingt's

Drei Probleme, eine Lösung



Das Backen einer anständigen Pizza nach neapolitanischer Art, also einer mit wirklich luftigem Rand, im Haushaltsofen ist schon eine Herausforderung. Aber lässt sich so eine Pizza dann auch noch mit den üblichen Supermarkt-Weizenmehlen statt Pizzamehl zubereiten? Ja, das geht. Auf welche Probleme man dabei stößt und wie man am besten gegensteuert, wird in diesem Artikel beschrieben.

Problem Nr. 1:

Niedrige Backtemperatur

Die maximale Temperatur eines Haushaltsbackofens beträgt meist 250 °C. Manche schaffen etwas mehr, aber das macht auch keinen großen Unterschied. Je niedriger die Backtemperatur, desto länger die Backzeit und desto mehr Wasser geht durch Verdunstung aus dem Teig verloren. Resultat: Eine eher trockene und knusprige Kruste. Dies kann ganz einfach durch eine Erhöhung des Wassergehalts (Hydratation) im Teig kompensiert werden. Allerdings führt die Erhöhung der Hydratation zu einem weiteren Problem.

Angebot. Es soll ja aber eine möglichst authentische und anständige Pizza mit einfachsten Mitteln gezaubert werden. Die gute Nachricht: Es gibt eine einfache Methode, all die genannten Probleme zu lösen. Bereit?

Text: Gemello
 @gemello.berlin
 gemello.berlin

Die Lösung ist eine lange Stockgare, bei der der Teig sein Volumen verdoppelt.

Weil eine lange Stockgare ...

1. ... eine höhere Wasseraufnahmekapazität im Teig ermöglicht. So kann der hohen Feuchtigkeitsverlust durch lange Backzeiten entgegengewirkt werden.
2. ... zu einem biochemischen Glutenaufbau führt. Das bedeutet, man muss kein Knetprofi sein, sondern lässt die lange Ruhezeit für sich arbeiten.
3. ... viel Geschmack im Teig entwickelt. So kann aus fad schmeckenden Supermarktmehlen das Beste herausgeholt werden. ●

Problem Nr. 2:

Mangelnde Fähigkeiten

Hobby-Pizzaioli verfügen oftmals nicht über die Fähigkeiten, um mit Teigen mit hohem Wassergehalt klarzukommen. Um die sogenannten „Bäckerhände“ zu entwickeln, bedarf es vieler Stunden praktischen Übens. Falls der Umgang mit hochhydrierten Teigen jedoch leicht fällt und schon viel Erfahrung gesammelt wurde, bleibt immer noch ein weiteres Problem.

Teig mit Supermarktmehl

Zutaten

- 500 g Mehl (Typ 405 oder 550)
- 350 g Wasser
- 5 g Frischhefe
- 15 g Salz

Schüssel abdecken und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis der Teig anfängt zu wachsen.

Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag sollte sich das Volumen verdoppelt haben.

Teigballen formen, abdecken und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben.

Pizzateiglinge in Semola ausbreiten, belegen und bei 250 °C backen.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einem Spatel zu einer groben, klümpchenfreien Masse vermischen.

Problem Nr. 3:

Normales Mehl ist für Pizza ungeeignet

Handelsübliche Weizenmehle vom Typ 405 oder auch 550 haben einen geringeren Eiweißgehalt und sind eher für Kekse und Kuchen geeignet. Für diese Backwaren ist ein hoher Proteingehalt nicht erforderlich. Man könnte nun zum Pizzamehl mit 13 bis 14 % Eiweiß greifen. Aber nicht jeder Supermarkt, geschweige denn Discounter, hat diese im

Für ein noch besseres Ergebnis ist es ratsam, zum Teig noch etwa 5 g Zucker und 10 g Öl hinzuzufügen. Der Zucker hat hierbei nicht die Funktion der Hefe zusätzlichen Treibstoff zu liefern, sondern wirkt eher zur Unterstützung der Bräunung der Kruste (Stichwort Karamellisierung). Das Öl bindet das Wasser im Teig beim Backen und verringert so die Austrocknung. Dies ist vor allem vorteilhaft, wenn „schwache“ Supermarktmehle mit für sie unüblich hohen Wassermengen gefüttert werden.

Tipp

Festival

5 Öfen für die Outdoor-Saison

Nichts wird unter Pizza-Enthusiasten so heiß diskutiert wie die Wahl des Ofens. Da tummeln sich Fanboys bestimmter Marken und versuchen, ihre Hobbykollegen von den Vorzügen ihres angebeteten Arbeitsgeräts zu überzeugen. Andere suchen ganz pragmatisch nach der möglichst günstigsten, der platzsparendsten oder der flexibelsten Lösung. In unserem Ofen-Festival haben wir 5 ganz unterschiedliche Öfen unter die Lupe genommen. Damit liefern wir wichtige Anhaltspunkte, um die persönliche und für jeden individuell beste Wahl zu erleichtern.



Wir haben uns Öfen unterschiedlicher Hersteller mit durchaus unterschiedlichen Konzepten angesehen. Mit von der Partie war der brandneue Arc XL von Gozney, der im Moment unter Hobby-Pizzaioli in aller Munde ist. Außerdem der La Fiamma 007, ein waschechter Italiener, und der Solostove Pi Prime, ein hierzulande bislang eher weniger bekannter Ofen. Alle drei genannten Geräte werden mit Gas betrieben. Das gilt auch für den ebenfalls getesteten Ooni Karu 12G, der aber zudem mit Holz oder Holzkohle befeuert werden kann. Einziger Stromer im Test ist der Ninja Woodfire Ofen, der neben Pizza auch allerlei andere Aufgaben bewältigt.

Für eine bessere Vergleichbarkeit haben wir in jedem Ofen ausschließlich Margherita gebacken. Als Teig haben wir

natürlich den Einfach Pizza-Standard-Teig (siehe Seite 60) mit insgesamt 24 Stunden Gare genommen. Die Hydratation betrug 60 %. Als Mehl kam das Allegro der Biomühle Eiling zum Einsatz. Um die Zeiten der Aufwärmphase zu beurteilen, spielt natürlich auch das Wetter eine kleine Rolle. Am Testtag war es sonnig, aber noch frisch. Die Außentemperatur lag zwischen 10 und 12 °C. ●

Hinweis

Alle 5 getesteten Geräte wurden uns kostenfrei zur Verfügung gestellt. Das hat keinen Einfluss auf unsere Beurteilung.



Solo Stove Pi Prime

Kurzportrait

Solo Stove ist spezialisiert auf nahezu rauchlose Feuerstellen für den Garten- und Freizeitbereich. Das US-Unternehmen aus dem Bundesstaat Texas hat mit dem Pi Prime aber auch einen formschönen Pizzaofen im Angebot. Den gibt es neben der hier vorgestellten reinen Gas- auch in einer Kombivariante für Holz- und Gasbetrieb.

Besonderheiten

Der Ofen sieht wirklich schön aus. Das Design ist sehr clean, die runde Form sehr gelungen. Der frontal platzierte Temperaturregler des Pi Prime macht einem das Anfeuern und Regulieren der Temperatur sehr leicht. Man kann die Flamme und die Hitze präzise anpassen.

Das gefällt uns nicht so

Pi Prime erreicht Temperaturen von bis zu 510 °C – so zumindest verspricht es der Hersteller. Aber davon ist man dann doch ein ganzes Stück entfernt. Diese Temperaturen sind vielleicht bei der Holzvariante denkbar, der Gasbrenner erreichte sie in unserem Test nicht annähernd. Wir schafften es nach einer doch recht langen Aufheizphase mit Ach und Krach gerade einmal an die 400 °C-Grenze. Zudem hält er die Hitze auch nicht sonderlich gut, nach jeder Pizza braucht er einige Minuten, um wieder auf Temperatur zu kommen.

Das gefällt uns besonders

Der Ofen hat uns optisch sehr gefallen. Er ist zudem sehr leicht und dementsprechend gut

zu transportieren. Der Piezozünder funktioniert hervorragend, der Ofen springt umgehend an. Der große Temperaturregler ist vorne bestens zu erreichen, sodass sich die Temperatur des Ofens gut steuern lässt.

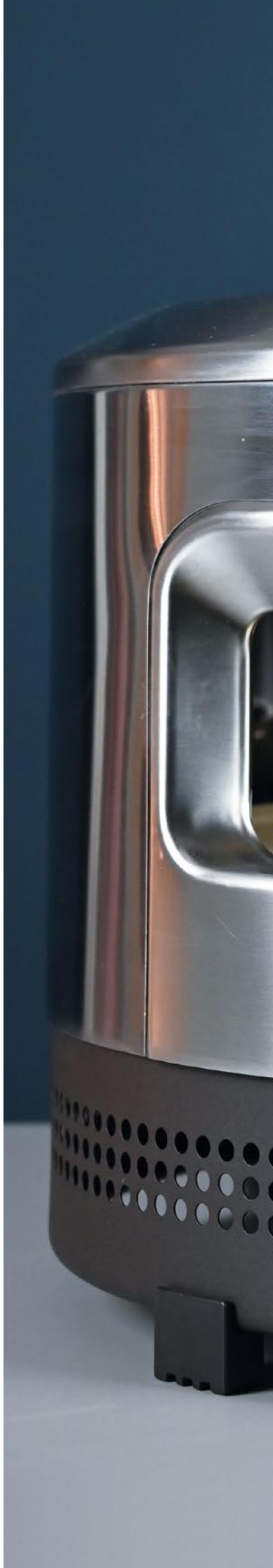
Backergebnisse

Es mangelt an Hitze, daher ist eine authentische Napoletana nur mit ein paar Tricks hinzubekommen. Eine höhere Hydratation des Teigs wäre auf jeden Fall zu empfehlen. Für andere Pizzastile ist dieser Ofen besser geeignet.

Gesamtbewertung

Der Ofen ist mit einem Straßenpreis von knapp unter 300,- Euro der günstigste von unseren Testöfen. Vor dem Hintergrund liefert er ordentliche Ergebnisse. Wer aber neapolitanische Pizza möchte, wird mit diesem Ofen nicht glücklich. Thin-Crust, New-York-Style & Co. sind eher sein Revier. Diese Stile schafft er problemlos und bietet mit der großen Öffnung und einer ordentlichen Backfläche auch reichlich Platz. ●

Preis-Leistung:	★★★☆☆
Backergebnisse:	★★☆☆☆
Empfehlungsfaktor:	★★☆☆☆



CAUTION HOT

🔥 solo stove





Ooni Karu 12G

Kurzportrait

Ooni ist der wohl bekannteste Pizzaofenhersteller. Ob das Unternehmen den Hype um die Homemade-Pizza ausgelöst hat oder einfach nur zur richtigen Zeit zur Stelle war, wird man wohl nicht klären können. Das schottische Unternehmen bietet eine ganze Palette Pizzaöfen für jeden erdenklichen Zweck im Privatgebrauch. Der Karu 12G besticht dabei durch seine Vielseitigkeit.

Besonderheiten

Tragbar, platzsparend, eine Borosilikatisolierte Glastür, die einem den Blick auf die Pizza während des Backens ermöglicht, eine extra große Brennstoffschale für Holz und/oder Holzkohle, ein separat erhältlicher Gasbrenner, ein eingebautes Thermometer sowie ein großer, gut zu greifender Türgriff, der stets kühl bleibt. An der Aufzählung sieht man schon, der Karu 12G bietet viel und liefert die versprochene Vielseitigkeit.

Das gefällt uns nicht so

Der Drehregler für den Gasbrenner befindet sich an der Rückseite. Zugegeben, das ist baulich bei einem flexibel austauschbaren Brenner auch schwer anders zu lösen. Dennoch führt es dazu, dass man nicht sieht, wie stark man die Flamme reguliert. Hier ist also ein bisschen Übung gefragt. Das seitlich eingebaute Thermometer wirkt zudem etwas lieblos. Es hat nur eine Farbskala und liefert somit lediglich einen Anhaltspunkt für die Temperatur im Ofen.

Das gefällt uns besonders

Auch wenn wir uns für den Vergleich auf den Gasbetrieb beschränkt haben, die für eine so kompakten Ofen doch sehr große

Feuerschale ist klasse. Da passt ordentlich was rein. Auch die ebenfalls große Öffnung für das Nachlegen von Holzscheiten ist super. Beeindruckend ist die Glastür, die einen wunderbaren Blick auf das imposante Flammenbild des Gasbrenners freigibt.

Backergebnisse

Wie immer, wenn die Flamme von hinten kommt, ist ein bisschen Vorsicht geboten. Man sieht nicht, wann die Pizza gedreht werden muss. Und das muss sie, auch trotz der Tür. Ein wenig neigt der Ofen dazu, die Auflagen beziehungsweise die Oberseite vor dem Boden fertig zu haben. Hier muss entsprechend die Hitze reguliert werden. Hat man den Dreh aber raus, gelingen neapolitanische Pizzen ganz hervorragend.

Gesamtbewertung

Man sollte sich gut überlegen, ob man die Vielseitigkeit dieses Ofens wirklich nutzen wird. Der Gasbrenner kostet bei separatem Kauf 100,- Euro Aufpreis. Und da der Mensch zur Trägheit neigt, besteht die Gefahr, dass Holz und Kohle dann nur noch sporadisch zum Einsatz kommen. Als reiner Gasofen tun es aber auch der günstigere und noch kompaktere Koda 12 oder der größere Koda 16 des selben Herstellers. Als Holzofen gibt es in dieser Preisklasse und Größe hingegen wohl kaum einen besseren als den Karu 12G. ●

Preis-Leistung:

★ ★ ★ ★ ☆

Backergebnisse:

★ ★ ★ ★ ☆

Empfehlungsfaktor:

★ ★ ★ ★ ☆

Ninja Woodfire

Kurzportrait

Der Woodfire verspricht ein echtes Multitalent zu sein. Mit ihm kann man grillen, dörren, braten, schmoren, aufwärmen, räuchern und natürlich Pizza backen. Das Outdoor-Gerät wird elektrisch betrieben, der Rauch wird über Pellets erzeugt. Mitgeliefert werden ein Backblech, ein Rost und ein Pizzastein aus Cordierit.

Besonderheiten

Die Stärke dieses Ofens liegt in seiner Vielseitigkeit. Oftmals kann so ein „Ich-kann-alles-Gerät“ dann aber in der Praxis nicht wirklich überzeugen. Es kann zwar viel, aber nichts davon richtig gut. Das ist hier, so viel sei vorweggenommen, nicht der Fall. Der Woodfire liefert in allen Bereichen ganz hervorragende Ergebnisse. Ob Steak, Hähnchen oder Räucherlachs, er erledigt seine Aufgaben mit Bravour.

Das gefällt uns nicht so

Der Woodfire hat außen viel Plastik zu bieten. Beim ersten Gebrauch gab es eine unschöne Geruchsentwicklung. Diese verschwindet aber schnell, wenn man das Gerät ein-, zweimal für etwa 15 Minuten mit hoher Hitze laufen lässt. Etwas nervig ist das penetrante Piepen. Sobald der Ofen bereit ist, die Pizza eingeschoben werden soll oder die Zeit abgelaufen ist, macht sich der Grill lautstark bemerkbar. Schade auch, dass die Ofentür leider kein Glas hat und die Pizza beim Backvorgang somit nicht beobachtet sowie beurteilt werden kann.

Das gefällt uns besonders

Der Grill hat Dampf. Und das in doppelter Hinsicht. Die Rauchfunktion ist dabei ein echter Hammer. Beim Backen und Schmoren sorgt das für ein tolles Aroma, egal ob bei

Fleisch, Fisch, Käse oder Gemüse. Aber nicht nur das, auch heiß geräucherte Sachen gelingen super einfach. Ob Fisch, Spare Ribs, Pulled Pork oder Ähnliches. Hier kann man vieles ausprobieren und das ohne großen Aufwand. Er heizt zudem schnell auf und liefert am Pizzastein ordentliche Temperaturen knapp über der 400 °C-Marke.

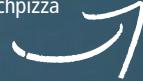
Backergebnisse

370 °C soll der Ofen maximal liefern. Etwas zu wenig für eine Napoletana. Am Stein haben wir aber deutlich höhere Temperaturen gemessen, sodass die Pizza, anders als vom Ofen vorgegeben, nicht erst nach 2 ½ Minuten, sondern bereits nach 90 Sekunden fertig ist. Zumindest, sofern man den Pizzastein, wiederum anders als in der Anleitung beschrieben, in die obere Schiene platziert. Man hat vielleicht ein paar Grad zu wenig für eine wirklich perfekte neapolitanische Pizza, aber wir müssen gestehen, die Ergebnisse haben uns positiv überrascht.

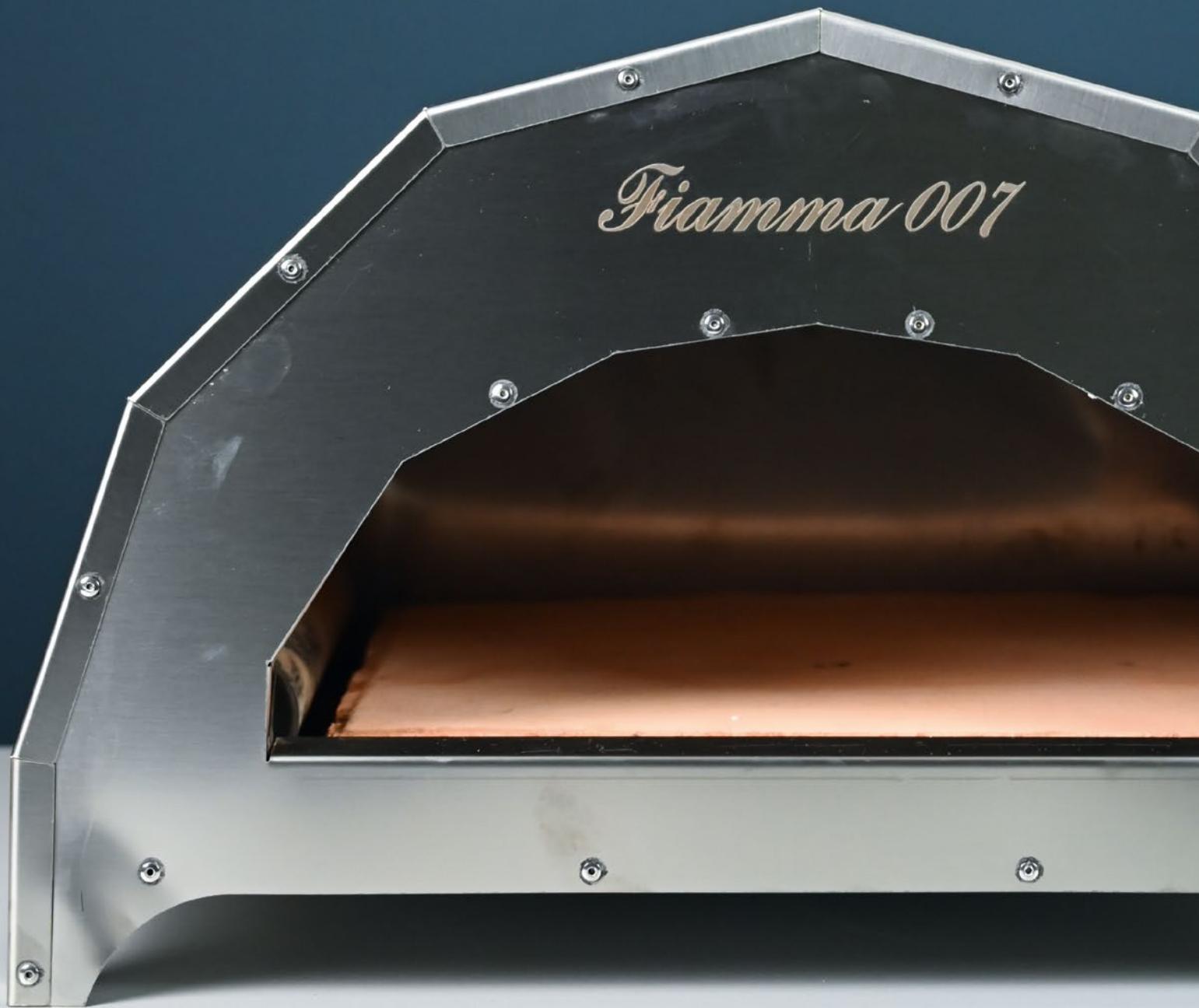
Gesamtbewertung

Wer nach dem perfekten Pizzaofen sucht, für den sollte der Ninja Woodfire nicht unbedingt die erste Wahl sein. Wer aber nur hin und wieder Pizza backen möchte und mit den weiteren Funktionen des Ofens etwas anfangen kann, der bekommt ein solides Allroundtalent. Vor allem für die Herstellung von Pizza-Zutaten bietet der Ninja etliche Möglichkeiten, um sich kreativ auszutoben. ●

Preis-Leistung:	★★★★★
Backergebnisse:	★★★★☆
Empfehlungsfaktor:	★★★★☆



La Fiamma 007





Kurzportrait

Ein waschechter Italiener. Entwickelt und gefertigt in Italien ist dieses Biest, wie der Anbieter ihn nennt, natürlich perfekt für neapolitanische Pizza geeignet. Das Design ist eher schlicht, viel Edelstahl, kaum bis gar kein Schnickschnack. Einzige Design-Auffälligkeit ist der gelaserte Schriftzug an der Stirnseite. Dieser Ofen will nicht durch seine Optik überzeugen, hier zählen ganz klar die inneren Werte.

Besonderheiten

Als einziger der getesteten Öfen verfügt der 007 über einen Biscotto. Dieser Pizzastein speichert die Wärme ganz hervorragend und gibt sie gleichmäßig ab. Dafür braucht er in der Regel etwas länger, um aufzuheizen. Zweite Besonderheit ist der Gasanschluss, der nach dem Venturi-Prinzip funktioniert. Eine Düse bläst das Gas in den Brenner, das vorbeiströmende Gas reißt die umgebende Luft mit. Dazu muss die Luft natürlich irgendwo herkommen, folglich hat die Gasdüse einen Abstand zum Ofen und ist nicht dicht verschraubt.

Das gefällt uns nicht so

Der Venturi-Gasanschluss ist sicher nicht jedermann Sache. Hierbei handelt es sich aber um ein bewährtes Prinzip, das auch bei Seitenbrennern von Gasgrills namhafter Hersteller häufig zum Einsatz kommt. Weniger gefällt uns, dass der Ofen über keinen Piezozünder verfügt. Man startet den Ofen per Streichholz oder Feuerzeug. Das erfordert etwas Übung und geht nicht immer leicht von der Hand. Zudem erhöht es die Gefahr von Verbrennungen. Aus unserer Sicht ist das nicht wirklich zeitgemäß.

Das gefällt uns besonders

Einmal angeworfen, hat der Grill unfassbar viel Power. Der Ofen ist in 15 Minuten auf Temperatur. 500 °C erreicht der 007 spielend. Die Temperatur lässt sich zudem prima regeln. Sehr angenehm ist der seitlich platzierte Brenner. Dadurch hat man gut im Blick, wann die Pizza gedreht werden muss. Außerdem hat man in dem Ofen reichlich Platz, das macht das Backen sehr angenehm.

Backergebnisse

Einfache Technik, die aber funktioniert. Im La Fiamma 007 gelingen Pizzen neapolitanischer Art ganz hervorragend. Der Rand wird wunderbar kross und entwickelt ein schönes Muster, die Auflagen werden ordentlich gegart, aber nicht zu stark gekocht. Ganz so, wie es sein soll.

Gesamtbewertung

Wer nach einer günstigen Möglichkeit sucht, authentisch italienisch backen zu können, der macht mit diesem Ofen nichts falsch. Power hat dieses Gerät ohne Ende, Hitze liefert es entsprechend mehr als genug. Der Biscottostein kann in diesem Setup seine Stärken voll ausspielen. Die Gesamtbeurteilung und vor allem der Empfehlungsfaktor werden durch die fehlende Zündung getrübt. Das Hantieren mit Feuerzeug oder Streichholz ist eher etwas für Hartgesottene. ●

Preis-Leistung:	★ ★ ★ ☆ ☆
Backergebnisse:	★ ★ ★ ★ ★
Empfehlungsfaktor:	★ ★ ★ ☆ ☆

Kurzportrait

Keiner versteht es im Pizza-Kosmos so gut, einen „Habenwollen-Effekt“ auszulösen wie Gozney. Sie machen einfach gutes Marketing. Sie machen aber auch einfach gute Produkte. Mit dem stattlichen und großen Ofen „Dome“ ließ das englische Unternehmen so manche Hobby-Pizzaioli träumen. Für viele blieb es aber ein Traum, denn nicht jeder kann und will mal eben 2.000,- Euro in sein Hobby investieren. Mit dem Arc und dem Arc XL ermöglicht Gozney dem einen oder anderen nun die Erfüllung eines Traumes. Die große Version des Ofens steht dem Dome dabei in Sachen Pizza in nichts nach.

Besonderheiten

Für Pizzen bis 40 Zentimeter Durchmesser, für die Größe eine sehr kompakte Bauweise, sehr dicker Cordierit-Stein mit 20 Millimeter, hervorragende Isolierung und Wärmespeicherung, ein unter dem Stein verbautes Thermometer für eine exakte Messung der Steintemperatur, die über ein digitales Display gut lesbar dargestellt wird, strapazierfähige Keramikaußenhülle ... die Liste der Features ist lang und liest sich schonmal gut. Das eigentliche Highlight ist aber die kraftvolle, überrollende Flamme. Diese ist einem richtigen Steinofen nachempfunden und funktioniert auch nach dem gleichen Prinzip.

Das gefällt uns nicht so

Zum Marktstart hatte Gozney einen komplett schwarzen Arc XL im Angebot. Leider war dieser limitiert und umgehend ausverkauft. Warum zum Henker man diesen Ofen nur in Cremefarben anbietet, bleibt wohl Gozneys Geheimnis. Vielleicht liegt es an der nicht immer ganz englischen Stilsicherheit – Musik mal ausgenommen.

Das gefällt uns besonders

Die überrollende Flamme haben wir bereits als Besonderheit erwähnt. Doch das, was so grandios aussieht, ist nicht nur ein Feature, das für das Gozney-Marketing tolle Bilder liefert, es funktioniert auch. Und zwar ziemlich perfekt. Im Zusammenspiel mit der

isolierten Kuppel und dem dicken Cordierit-Stein liefert dieser Ofen eine extrem beständige Hitze, die er auch sehr gut zu halten weiß. Nach dem Einschießen der Pizza verliert der Arc nur minimal an Temperatur und hat diese auch sehr schnell wieder erreicht. Das ist für einen Ofen für den Hausgebrauch bislang ziemlich einmalig. Dass die Piezozündung diese grandiose Flamme auch noch satt und zuverlässig entzündet, rundet das Bild ab. Und ja, das Digitalthermometer ist ein echter Hingucker.

Backergebnisse

Kurz und knapp: Man kann in diesem Ofen perfekte Pizzen backen. Und den Dreh dazu wird man schnell rausbekommen, denn eigentlich benötigt man bei diesem Ofen kaum Eingewöhnungszeit. Neapolitanische gelingen ganz hervorragend. Aufgrund der sehr gut dosierbaren Temperatur ist er aber auch für andere Stile bestens geeignet. Insbesondere Wagenrad-große New-York-Style-Pizzen sollte man mit diesem Ofen unbedingt ausprobieren.

Gesamtbewertung

Der Arc XL ist eine Wucht. Damit ist eigentlich alles gesagt. Natürlich liefert er gute Ergebnisse, das Backen macht aber vor allem Spaß. Die grandiose Flamme, der platzsparende Brenner und die trotz der Kompaktheit des Ofens riesige Backfläche lassen das Hantieren mit und an dem Gerät zu einer echten Freude werden. Die volle Punktzahl gibt es bei der Beurteilung von Preis-Leistung dennoch nicht. Natürlich bietet Gozney ein klasse Produkt für diesen Preis. Aber auch in Öfen der Konkurrenz lässt sich bestens backen und die sind dabei einfach eine ganze Ecke günstiger. ●

Preis-Leistung:	★★★★★
Backergebnisse:	★★★★★
Empfehlungsfaktor:	★★★★★



Testbericht auf YouTube

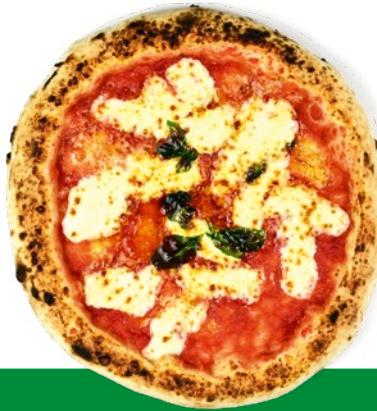
YouTube @1fachpizza



Gozney Arc XL



Ofen-Festival Auf einen Blick



	Solostove Pi Prime	Ooni Karu 12	Ninja Woodfire Oven
Außenmaße BxTxH:	52 x 52 x 39 cm	72 x 40 x 75 cm (mit Schornstein)	45 x 54 x 38 cm
Gewicht:	13,6 kg	15,5 kg	22 kg
Betriebsart:	Gas (auch als Dual-Fuel erhältlich)	Multi (Gas, Kohle, Holz)	Elektrisch
Max. Temperatur laut Hersteller:	510 °C	500 °C	370 °C
Max. Pizzagröße:	30 cm	30 cm	30 cm
Stein:	Cordierit	Cordierit	Cordierit
Stein-Dicke:	13 mm	15 mm	10 mm
Stein entnehmbar:	Ja (zweiteilig)	Ja	Ja
Gehäuse:	Metall	Pulverbeschichtetes Metall	Kunststoff/Metall
Steintemperatur nach 15 Min.:	269 °C	385 °C	407 °C
Steintemperatur nach 20 Min.:	338 °C	412 °C	425 °C
Steintemperatur nach 25 Min.:	372 °C	438 °C	–
Steintemperatur nach 30 Min.:	387 °C	455 °C	–
Merkmale	Positiv + pflegeleichte Oberfläche + sehr gute Verarbeitung + gelungene Optik + Hitze gut dosierbar + geringer Preis	Positiv + verglaste, fest verbaute Ofentür + großer, gut isolierter Türgriff + kompakt und leicht + für Gas, Holz und Kohle geeignet + leistungsstarker Gasbrenner	Positiv + Vielseitigkeit + Räucherfunktion mittels Holzpellets + kurze Aufheizphase + Temperatur höher als vom Hersteller angegeben
	Negativ - geringe Temperatur - lange Vorheizzeit - lange Nachheizphasen	Negativ - Thermometer ohne Temperaturskala - relativ hoher Preis	Negativ - fensterlose Tür - nerviges Piepen
Backergebnis neapolitanische Pizza:	Durch die mangelnde Hitze muss die Pizza länger gebacken werden und ist gut 3 Minuten im Ofen. Der Rand wird gleichmäßig braun und kross, das gewünschte Leopardenmuster wird so aber nicht erreicht. Zudem werden die Auflagen etwas zu stark gegart und der Käse zu braun. Von unten wird der Boden sehr schön gebacken, allerdings etwas krosser als bei neapolitanischer Pizza gewünscht.	Der Gasbrenner neigt dazu, etwas zu viel Oberhitze abzugeben. Das muss man regulieren, dann bekommt man einen gut gebackenen Boden, eine schöne Bräune des Randes und auch das Leopardenmuster wird sichtbar. Der Käse ist in der Struktur noch gut erkennbar und ist nicht stark geschmolzen. Die Backzeit pendelt sich zwischen 60 und 90 Sekunden ein.	Mit der Platzierung des Steines auf der oberen Schiene reichen 90 Sekunden die Backzeit. Damit bekommt man trotz der für neapolitanische Pizza zu geringen Hitze ein respektables Ergebnis. Der Rand wird etwas stark gebräunt, das Leopardenmuster ist in Ansätzen zu sehen. Die Auflagen inklusive des Käses werden sehr schön gegart.
Preis:	299,- Euro	509,- Euro	399,- Euro
Internet:	www.solostove.com	https://de.ooni.com	www.ninjakitchen.de



KLEINE HELFER, GROSSER GESCHMACK

Vacu OneTouch & Zubehör

- Kabelloser Handvakuumierer
- Aromaverschluss „WineLock“ versiegelt geöffnete Wein-, Öl-, Essigflaschen u.v.m. luftdicht unter Vakuum
- Lebensmittel bis zu 8x länger frisch halten und weniger wegwerfen



KitchenDuo

- Eine für alles: Präzise Küchen- und Feinwaage in einem
- Küchenwaage bis 15 kg in 1 g-Schritten, Feinwaage bis 1 kg in 0,1 g-Schritten
- Hochwertige Edelstahl Anti-Fingerprint-Oberfläche
- Praktische Tara-Funktion



SCAN MICH
Jetzt informieren!



caso-design.de



La Fiamma 007

50 x 52 x 30 cm

24 kg

Gas

550 °C

36 cm

Biscotto

30 mm

Ja

Metall

421 °C

471 °C

502 °C

–

Positiv

- + Schnelle Aufheizphase
- + Biscotto-Stein
- + große Temperaturspanne
- + seitlicher Brenner
- + moderater Preis

Negativ

- fehlende Piezozündung
- scharfe Kanten

Hat man den Biscotto auf Temperatur, ist die Pizza in 60 Sekunden fertig. Wenn man die Steintemperatur im Blick hat, bekommt der Boden eine sehr schöne Bräune. Der Rand kann mittels Drehungen und Regulierung des Brenners nach Belieben gebräunt werden. Das Leopardenmuster kommt gut zum Vorschein, die Auflagen sind perfekt gegart.

Gozney Arc XL

53 x 63 x 34 cm

26,5 kg

Gas

500 °C

40 cm

Cordierit

20 mm

Ja

Metall/Keramik

292 °C

382 °C

408 °C

439 °C

Positiv

- + kompakte Größe bei großer Backfläche
- + überrollende, kräftige Flamme
- + seitlicher Brenner
- + effiziente Isolierung und Wärmespeicherung
- + sehr dicker Cordierit-Pizzastein
- + farbiges Digitalthermometer
- + hervorragende Zündung

Negativ

- Rußablagerungen an der hellen Außenhülle
- hoher Preis

Mit dem Seitenbrenner hat man eine gute Kontrolle über den Grad der Bräunung des Randes – je nach Vorliebe und Geschmack. In 60 bis 75 Sekunden ist die Pizza fertig und man bekommt problemlos ein Leopardenmuster hin. Der Boden wird perfekt gebräunt und die Auflagen hervorragend gegart. Auch der Käse wird optimal geschmolzen.

449,- Euro

[https://lafiamma-ofen.de](http://lafiamma-ofen.de)

799,- Euro

[https://de.gozney.com](http://de.gozney.com)

Ab nach draußen

Pizzaöfen für die Outdoor-Saison

Wenn es draußen wärmer wird, ist der Grillrost nicht die einzige Option, um alles aus der Saison herauszuholen. Wer gerne Pizza backt, kann mittlerweile auf eine beträchtliche Zahl verschiedener Outdoor-Öfen zurückgreifen. Ob mit Holz, Pellets oder Gas betrieben, für jede Betriebsart gibt es Modelle in allen Preisklassen. Wir stellen eine Auswahl vor.

Am wichtigsten ist bei einem Pizzaofen natürlich die Temperatur. Mit ein paar Tricks bekommt man eine leckere Pizza auch bei Backofentemperaturen hin. Wirklich originalgetreu wird insbesondere eine Pizza Napoletana nur mit der richtigen Hitze nachgebacken. Aber auch andere Faktoren spielen natürlich eine Rolle. Wie groß ist das Gerät? Bekomme ich es im Garten oder auf der Terrasse unter? Mit welcher Betriebsart funktioniert der Ofen? Nicht zuletzt kann auch die Optik ausschlaggebend sein, wenn man über eine solche Anschaffung nachdenkt – oder der Preis.

Unter 500,- Euro

Schon in der günstigsten Preisklasse ist die Auswahl an Outdoor-Pizzaöfen relativ groß. Sie sind nicht nur vergleichsweise kostengünstig, sondern im Regelfall auch am besten zu transportieren, weswegen sie sich nicht nur für Anfängerinnen und Anfänger empfehlen, sondern auch Pizzaioli ansprechen, die gerne unterwegs sind. Viele bekannte Hersteller, die auch teurere Modelle im Sortiment haben, bieten auch in der vermeintlichen Einsteigerklasse Öfen an. Vermeintlich? Nun ja, wenn man den Dreh raus hat, erzielt man auch mit einem 200-Euro-Ofen professionelle Ergebnisse.



Außenmaße: 40,7 x 81,3 x 83,2 cm
Backfläche: 33 x 33 cm (Stein)
Gewicht: 15 kg
Betriebsart: Multi
Max. Temperatur: 500 °C
Preis: 289,- Euro
Internet: de.burnhard.com

von Burnhard

Der Burnhard Nero wird entweder mit Holz, Kohle, Briketts oder Pellets beheizt. Der Outdoor-Ofen mit vier klappbaren Edelstahlfüßen erreicht Temperaturen von bis zu 500 °C, die sich am integrierten Thermometer ablesen lassen und sich optimal für Pizza eignen. Auf dem Schornstein befindet sich ein Regenschutz. Optional ist der Ofen mit Gasmodul erhältlich.

Außenmaße: 40 x 51 x 78 cm
Backfläche: 33 x 33 cm
Gewicht: 13 kg
Betriebsart: Multi
Max. Temperatur: 400 °C
Preis: 129,99 Euro
Internet: taino-grill.de

Stoney von Taino



Knusprigen Genuss verspricht der Stoney von Taino. Die herausnehmbare Feuerbox wird mit Pellets, Holzkohle, Grillbriketts oder Brennholz befüllt. Temperaturen bis zu 400 °C sind dann möglich. Dank Tragegriff sowie abnehmbarem Schornstein und Metallfüßen soll der Ofen besonders mobil sein.

Dieser Outdoor-Ofen ist mit Schamottsteinen ausgelegt und soll laut Herstellerangaben Temperaturen von bis zu 500 °C erreichen. Er wird mit Holz oder Kohle befeuert und verfügt neben zwei 70 x 25-cm-Seitenablagen über zwei Gummiränder zum leichten Bewegen. Die Garkammer misst 69 x 46 x 25 cm und erlaubt neben dem Backen hausgemachter Pizza auch die Herstellung von Brot, Flammkuchen und mehr.

Hawai
von BBQ-Toro

Außenmaße: 92 x 110 x 182 cm
Backfläche: 40 x 22 cm (Pizzaöffnung)
Gewicht: 78 kg
Betriebsart: Holz oder Kohle
Max. Temperatur: 500 °C
Preis: 389,95 Euro
Internet: bbq-toro.de



Außenmaße: 53 x 53 x 32 cm
Backfläche: 34 x 34 cm
Gewicht: 14,2 kg
Betriebsart: Gas oder Elektro
Max. Temperatur: 400 °C
Preis: ab 199,- Euro
Internet: millarco.com

Cozze 13
von Millarco

Für die Terrasse ist der Cozze 13 von Millarco mit seinen eher kompakten Außenmaßen von 53 x 53 x 32 cm optimal geeignet. Der Pizzaofen aus pulverbeschichtetem verzinkten Stahl ist in einer reinen Gas- oder Elektroversion erhältlich. Es ist mit einem 34 x 34-cm-Pizzastein aus Cordierit ausgestattet.

Weitere Öfen in diesem Preissegment

Name	Hersteller	Internet	Außenmaße	Backfläche	Gewicht	Betriebsart	Max. Temperatur	Preis
Woodifre	Ninja	ninkakitchen.de	34 x 46 x 46 cm	28 x 38 cm	15 kg	Elektrisch, Holzpellets	370 °C	299,99 Euro
Fiamma 007	La Fiamma Ofen	lafiamma-ofen.de	50 x 52 x 30 cm	40 x 40 cm	24 kg	Gas	550 °C	449,- Euro
Pi Prime	Solostove	solostove.com	52,07 cm Durchmesser, 38,42 cm Höhe	ca. 30 cm	13,83 kg	Holz oder Gas	400 °C	449,99 Euro
Karu 12G	Ooni	de.ooni.com	74,5 x 72,8 x 41,7 cm	33,7 x 33,7 cm	15,5 kg	Holz oder Gas	450 °C	429,- Euro
Roccbox	Gozney	de.gozney.com	41,3 x 53,1 x 47,3 cm	31,5 x 34 cm	20 kg	Holz oder Gas	500 °C	469,- Euro
Diavolo	Klarstein	klarstein.de	40 x 74,5 x 50 cm	33 x 33 cm	16 kg	Holzpellets	500 °C	185,99 Euro

Unter 1.000,- Euro

Wer sich seine ersten Sporen verdient hat oder ohnehin nach dem Vorsatz „Wer billig kauft, kauft zweimal“ lebt, findet hier die nächste Ofen-Stufe. Temperaturen von 500 °C sind hier die Regel und die Geräte kommen gerne

mit zusätzlichen Features wie einem Booster-Brenner für einen optimal durchgegartem Teig oder einem rotierenden Stein. Wer sich bereits in das Hobby verliebt hat, nimmt dafür sicher gerne ein paar Scheine mehr in die Hand.

Außenmaße: 66 x 74,1 x 38 cm
Backfläche: 40,5 cm (Durchmesser)
Gewicht: 29,2 kg
Betriebsart: Gas
Max. Temperatur: 500 °C
Preis: 849,- Euro
Internet: montargo.de

Kiln
von Everdure



Der Pizzaofen Kiln heizt laut Herstellerangaben in 15 Minuten auf 500 °C, um Pizza in unter einer Minute fertig zu backen. Das Gerät verfügt über einen automatisch drehenden Pizzastein, der via Batterien oder Stromkabel betrieben wird. Das Gehäuse ist zweifach isoliert und der Stein herausnehmbar. Ein Booster-Brenner unter dem Stein soll für einen perfekt gegarten Boden sorgen, ein U-förmiger Brenner für eine gleichmäßige Wärmeverteilung beim Backen.

Der Etna Rotante von Witt verfügt über einen rotierenden Pizzastein, der gewährleisten soll, dass die Pizza rundum gleichmäßig gebacken wird. In weniger als 15 Minuten soll die Maximaltemperatur von 500 °C erreicht werden und eine Pizza mit 40 cm Durchmesser dann in weniger als 90 Sekunden gebacken sein. Unter dem rotierenden Stein ist außerdem ein Booster-Brenner verbaut. Der Gasofen ist in vier verschiedenen Farben erhältlich: Schwarz, Graphit, Orange sowie Sandstein.

Außenmaße: 63 x 75 x 45 cm
Backfläche: 40,5 cm (Durchmesser)
Gewicht: 27 kg
Betriebsart: Gas
Max. Temperatur: 500 °C
Preis: 799,- Euro
Internet: wittpizza.com



Etna Rotante
von Witt

Weitere Öfen in diesem Preissegment

Name	Hersteller	Internet	Außenmaße	Backfläche	Gewicht	Betriebsart	Max. Temperatur	Preis
Arc	Gozney	de.gozney.com	48 x 56,4 x 34,2 cm	17,3 x 46,2 cm	21,5 kg	Gas	500 °C	699,- Euro
Ardore	La Fiamma Ofen	lafiamma-ofen.de	46 x 55 x 42,5 cm	40 x 40 cm	18,4 kg	Gas	550 °C	649,- Euro
Karu 16	Ooni	de.ooni.com	81 x 50 x 83 cm	42,42 x 42,42 cm	28,4 kg	Holz oder Gas	500 °C	799,- Euro

Über 1.000,- Euro

Preislich kommen wir nun zur Premiumklasse. Geräte im unteren vierstelligen Bereich kommen vermutlich nur infrage, wenn man regelmäßig backt und vielleicht sogar mal über den Pizzarand hinausschaut – in Richtung Sauer-

teigbrote zum Beispiel. Aber was tut man nicht alles für das geliebte Hobby? Zumal man auch alles richtig machen will beim Ofenkauf. Und so ein richtig massives Gerät macht ja schon etwas her im eigenen Außenbereich. ●

Forno Classico von La Fiamma Ofen

Beim Classico von La Fiamma Ofen handelt es sich um einen Holzbackofen mit Zweikammersystem, der sich für den Garten sowie die Terrasse eignet. Er ist mit einem Thermometer ausgestattet und die Backkammer ist mit feuerfesten Schamotteplatten ausgelegt. Den Ofen gibt es in Ausführungen für zwei bis acht Pizzen, die laut Herstellerangaben mit gleichmäßiger Wärmeverteilung direkt auf dem Stein gebacken werden.



Außenmaße: 81 x 77 x 167 cm
Backfläche: 67 x 58 cm
Gewicht: 125 kg
Betriebsart: Holz
Max. Temperatur: 450 °C
Preis: 1.179,- Euro
Internet: lafiamma-ofen.de



Beim HABO Gusto von Häussler handelt es sich nicht um einen klassischen Pizzaofen, sondern eher ein Komplettpaket, das sich in erster Linie auch für Brote eignet. In dem schweren Gerät lassen sich aber auch drei 28-cm-Pizzen gleichzeitig backen. Im Lieferumfang enthalten sind auch ein Thermometer, ein Schürhaken sowie eine Aufheiz- und Backanleitung. Das Investment lohnt sich vor allem für alle, die viel backen und auch vor Handwerksbroten nicht zurückschrecken.

Außenmaße: 71 x 145 x 148 cm
Backfläche: 43 x 61 cm
Gewicht: 397 kg
Betriebsart: Holz
Max. Temperatur: 500 °C
Preis: 4.690,- Euro
Internet: backdorff.de

HABO Gusto
von Häussler

Weitere Ofen in diesem Preissegment

Name	Hersteller	Internet	Außenmaße	Backfläche	Gewicht	Betriebsart	Max. Temperatur	Preis
Maestro 60	Fontana Forni	pizza-ofen.de	56,5 x 75,2 x 58,6 cm	60 x 40 cm	55 kg	Gas	400 °C	1.169,- Euro
Maxi Gas	Fiamo	fiamooven.com	116 x 87,5 x 84,5 cm	65 cm (Durchmesser)	ca. 78 kg	Gas	500 °C	1.599,- Euro
Bobby	Merklinger	dermerklinger.de	66 x 58 x 120 cm	54 x 42 cm	72 kg	Holz	450 °C	1.990,- Euro

Die 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 % oder mehr 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

Sämtliche Zutaten abwiegen und in eine Rührschüssel geben.

Nun sämtliche Zutaten gut vermixen, 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. ●

Backzeiten und Temperatur richten sich nach der gewünschten Pizza-Variante. Im normalen Haushaltsbackofen gilt fast immer volle Power, also in der Regel 250 bis 275 °C.

Tipp

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

Sämtliche Zutaten abwiegen und in eine Rührschüssel geben.

Nun sämtliche Zutaten 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. Gleicher 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:



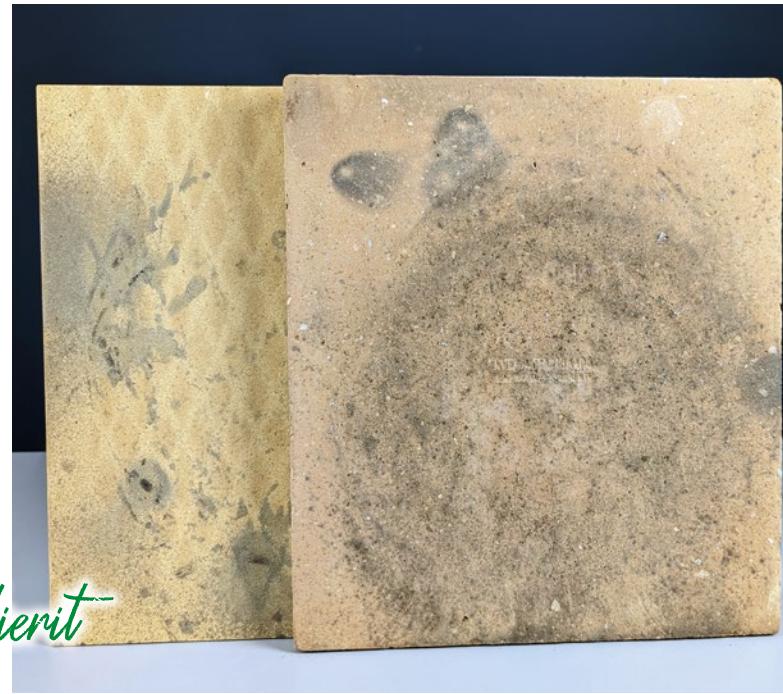
Die nächste Ausgabe von

Einfach
Pizza

erscheint am 23. August 2024.

Digital-Ausgabe erhältlich
ab 09. August 2024

Mehr als nur kreative
Teigreste-Verwertung



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 (V.i.S.d.P.)

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

AUTOR/INNEN
Stefan Kugler

FOTOS
stock.adobe.com – Alice, illustrez-vous,
k_samukas, Надя Ковал

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 Klipfel
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 Bahnhofsbuchhandel. Direktbezug
über den Verlag.

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

GROSSO-VERTRIEB
DMV Der Medienvortrieb
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.

SPEISEKAMMER

HALTBAR & LECKER



Saurer Helfer
Essig einfach hausgemacht

Süße Einfälle
Zum Verschenken oder Naschen

Gut vorbereitet
Selbstgemischte Instantgerichte

Einfache Rezepte fürs Einkochen und Einlegen

Vorrat im Glas

Ausgabe 01/2024, 5,90 EUR
A: 5,90 Euro, CH: 11,60 CHF, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de

€5,90

2 für 1

Zwei Hefte zum Preis von einem Digital-Ausgaben inklusive

AMMER

Sauerkraut: so gesund für die Abwehrkräfte



Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

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

Flame on Baby!

join the dark side...
we have pizza



**Entdecke Gozney° Arc & Arc XL.
Die Pizzaofen-Revolution**

Jetzt bestellen auf



Alles für perfekte Pizza