



Frisch aus dem Backofen

Mit über 300 Grad Hitze holen Spezial-Öfen wie der PizzAvanti von Rommelsbacher Bella Italia in die heimische Küche

Schwierigkeit: Die echte italienische Pizza wird eineinhalb Minuten lang bei 400 bis 450 Grad im Holzofen gebacken. Durch die große Hitze geht der Rand sofort knusprig auf, der Boden wird kross und locker. Der Küchenbackofen schafft nur die halbe Temperatur, die Pizza braucht bis zu sechs Mal länger und der Boden bleibt weich und feucht.

Tipp 1: Der Boden wird knuspriger, wenn er zunächst ohne Belag acht bis zehn Minuten bei 250 Grad (Umluft 220 Grad) bäckt. Danach belegen und weitere acht bis zehn Minuten backen.

Tipp 2: Auf einem Pizzastein, 40 Minuten auf dem Rost im Ofen aufgeheizt, ist eine Pizza in sieben Minuten durch.

Tipp 3: Besonders italienisch gelingt eine Pizza in einem speziellen Kleinbackofen, zum Beispiel im PizzAvanti von Rommelsbacher im Bild oben. Er erreicht Temperaturen von über 300 Grad und benötigt für Pizza und Co. weniger Strom als der Küchenofen. Kombiniert mit einem Pizzastein erreicht er ein fast perfektes Ergebnis.

Tipp 4: Runde Pizzableche sind mit einer Lochung besonders wärmeleitfähig, der Boden wird darin knusprig.

Schwierigkeit: Sehr feuchte Beläge wie frische Champignons oder Tomatenscheiben weichen den Boden auf.

Tipp: Sobald sich eine nasse Schicht auf der Pizza bildet, Ofen kurz öffnen, die Feuchtigkeit entweicht.

Knusprige Klassiker

Eine echt italienische Pizza schmeckt außen kross und innen saftig. Mit lockerem Teig und frischem Belag gelingt sie spielend.

Pizza mit Coppa und gekochtem Schinken

Zutaten (für 2 Personen)

Teig: 1/2 Würfel Hefe (21 g), 250 g Mehl, Salz, 1 TL Zucker, 2 EL Olivenöl, 150 ml Wasser

Tomaten-Sauce: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 20 g Tomatenmark, 2 EL Wasser, Pfeffer, Salz, 1 TL Oregano, 1 EL Olivenöl

Belag: 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 100 g Kochschinken, 6 große eingelegte Peperoni, 1 Kugel Mozzarella (125 g), 10 hauchdünne Scheiben (50 g) Coppa Parma (luftgetrockneter Schweinenacken), Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Teig: Hefe, Zucker und 75 ml lauwarmes Wasser verrühren. Mehl in eine Schüssel geben und die gelöste Hefe zugießen. Abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Öl, 1/2 TL Salz und etwa 75 ml lauwarmes Wasser zugeben und einen elastischen Teig kneten, der dann bedeckt nochmals 45 Minuten geht. Backofen auf 250 Grad (Umluft 220 Grad) vorheizen.

Tomaten-Sauce: Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, in 1 EL Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark kurz mit-schmoren, Wasser, Pfeffer, Salz und Oregano zugeben.

Belag: Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Schinken grob zerzupfen, die Peperoni quer halbieren. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Teig dünn ausrollen, Rand formen, Sauce aufstreichen. Mit Zwiebel, Knoblauch und Schinken, Peperoni, Coppa und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf unterer Einschubleiste etwa 10 Minuten backen.



Pizza Capricciosa

Zutaten (für 2 Personen)

Teig: 200 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 100 g Magerquark, 4 EL Olivenöl, 1 bis 2 EL Wasser, 1 Ei, 1/2 TL Salz

Sauce: Zutaten siehe oben

Belag: 200 g Champignons, 4 Scheiben gekochter Schinken (100 g), 6 Sardellenfilets in Salz, 1 Kugel Mozzarella (125 g), 40 g Kräuter-Oliven, Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Teig: Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Mit dem Magerquark, Olivenöl, Wasser, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Tomaten-Sauce: Zubereitung siehe Rezept oben.

Belag: Die Champignons trocken abreiben, Stielenden entfernen und die Pilze in feine Scheiben schneiden. Den Schinken in grobe Stücke zupfen, Sardellenfilets kalt abbrausen und quer halbieren. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Teig dünn ausrollen, Rand formen, Sauce aufstreichen. Pizza mit Schinken, Champignons, Sardellen, Oliven und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den gleichen Einstellungen wie im obigen Rezept backen.



Rezeptfotos: Jörn Rymio

Pizza-Tipps für Daheim

Mit den Tricks aus dem GU KüchenRatgeber „1 Teig – 50 Pizzas“ gelingen Pizzas auch zu Hause. In dem Büchlein finden sich Tipps rund um den Hefeteig, den Belag und die Zubereitung im Backofen. Autorin Christina Kempe bietet vier Saucenrezepte an und erläutert die wichtigsten Zutaten

wie Käse, Pizza-Öl oder Gewürzmischung in einer Warenkunde. Neben klassischen Rezepten stellt sie moderne Belagvariationen vor, etwa Pizza mit Kürbis und Pfifferlingen. Wer weitere Teige ausprobieren will, findet auch dazu Rezepte und Tipps. ISBN 3-7742-6595-X, 7,50 Euro.

