



Pizzakurs mit Christian (Luigi)

www.die-grillfabrik.de

Equipment

Folgende Utensilien können von der Teigherstellung bis zum Pizzabacken eine große Hilfe sein:

- Knetmaschine mit Spiralkneter oder Doppelarmkneter (optional)
- Teigkarten
- Teigwanne oder andere Gefäße zur Teig-Aufbewahrung (wichtig! - luftdicht verschlossen)
- Waage oder Feinwaage (optional für sehr präzises wiegen, in unseren Fall für die Hefe)
- Pizzastein
- Pizzaschaufel zum Einschließen (am besten mit Löchern, um überschüssiges Mehl loszuwerden)
- Pizzawender (um unsere Pizza zu drehen und natürlich aus dem Ofen zu holen)
- Messingbürste, um den Pizzastein zu säubern (für Pizzaöfen)
- Pizzaschneider oder Pizzaschere (optional)
- Laser-Temperaturmessgerät (optional)

Pizzaöfen, Ofen oder Grill

Wir haben die Möglichkeit in jedem Ofen oder im Grill eine Pizza zu backen. Es gibt aber Unterschiede in der Handhabung und vor allem beim Ergebnis.

Haushaltsöfen

Haushaltsöfen immer auf höchster Stufe bei Ober- und Unterhitze einstellen und wenn möglich auch die Grillfunktion dazunehmen.

Es gibt hier ein paar Varianten und Utensilien, um die Pizza zu backen:

Normales Blech

am besten gedreht im Ofen vorbereiten damit man, mit Leichtigkeit die Pizza mit einer Pizzaschaufel rein- und rausholen kann. Das Blech dabei richtig gut aufheizen.

Pizzastein

Pizzasteine gibt es in verschiedenen Stärken und Ausführungen.

Wichtig ist, diesen richtig gut aufzuheizen und in einen höheren Einschub des Backofens zu platzieren. Beim Pizzastein sollten man nach 2–3 Pizzen, eine kleine Pause einlegen, um ihn wieder aufzuheizen.

Pizza im Grill

Es gibt mittlerweile verschiedene Aufsätze für den Grill mit unterschiedlicher Handhabung.

Wenn wir einen Pizzastein benutzen, sollten wir hier darauf achten, dass wir ihn richtig aufheizen, in die direkte Zone und so hoch wie möglich Richtung Grilldeckel legen.



Elektro-Pizzaofen

Es gibt Elektroöfen jeglicher Größe, die fürs Pizzabacken konzipiert wurden. Diese werden in sehr vielen Pizzerien benutzt, haben einen Pizzastein integriert und schaffen es die Garraumtemperatur ziemlich gleichmäßig zu halten, wodurch man mehrere Pizzen hintereinander backen kann.

Gas- und Holzofen

Hiermit befinden wir uns in der obersten Liga der Geräte und Zubereitung. Wer also dem Ergebnis wie in der Pizzeria am nächsten kommen möchte, kann dies mit Gas- und Holzöfen erreichen.

Hier gibt es mittlerweile verschiedene Marken, Arten und Größen, die für den Balkon oder die Terrasse geeignet sind.

Pizzateig

Zubereitung: Ca. 15-20min Gesamtzeit: 12 bis 36h Portionen: 6 Pizzen 32cm

Zutaten:

800 g Mehl Caputo Pizzeria Rosso (vergleichbar „405 Mehl“)

200 g Mehl Caputo Nuvola (vergleichbar „550 Mehl“)

700 ml Wasser (kalt aus der Leitung)

3 g Frische Hefe (alternative 1g Trockenhefe)

30 g Salz

Ca. 30 g Olivenöl

Zusätzlich “Semola Rimacinata“ (Hartweizengrieß), zum Ausrollen der Pizzen

Zubereitung:

Schritt 1, Kneten

Als erstes geben wir einem kleinen Teil vom Wasser in ein Gefäß mit dem Salz und lösen dies auf. Somit können wir es später besser unterrühren.

Anschließend das restliche Wasser mit der Hefe in eine Schüssel geben, verrühren und nach und nach ca. 2/3 des Mehls hinzufügen, bis es schön aufgenommen wird.

Nun das Salz - Wassergemisch dazugeben (achtet immer drauf das zwischen Einarbeitung der Hefe und die Zufuhr des Salzes mindestens 5-6 Minuten vergehen)

Nach und nach das restliche Mehl hinzufügen - ganz zum Schluss das Olivenöl.

Der Teig sollte, wenn der fertig geknetet ist am besten 22 - 23°C haben, damit die Hefe richtig aktiviert wird und optimal arbeiten kann.

Der Teig sollte im besten Fall nicht zu sehr kleben. Wenn man ihn mit den Fingern eindrückt, sollte er nachgeben, aber auch so elastisch sein, dass er langsam wieder in die ursprüngliche Form zurückkommt.



Schritt 2, Stockgare

Den Teig nach dem Kneten aus der Schüssel oder Maschine nehmen, falten und zu einer Kugel formen. Je nach Raumtemperatur zwischen 30 – 60 min. ruhen lassen.

Schritt 3, Stückgare

Den Teig in 270-280g große Teiglinge portionieren und in straffe, gleichmäßige Kugeln formen.

Die Teiglinge bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis sie sich fast verdoppelt haben. Die Zeit ändert sich je nach Raumtemperatur.

Anschließend im Kühlschrank bei 2 - 4°C, für 12 bis maximal 36 Std. ruhen lassen

Pizzabelag:

Tomaten

Für den Tomatensugo je nach Vorliebe, geschälte Tomaten im Ganzen, Hack oder passierte Tomaten verwenden.

Wichtig! Die Tomaten nicht mit dem Mixer zerkleinern, sondern lieber mit der Hand oder einer Flotten Lotte zerdrücken.

1 kg Tomaten

10 g Salz

10 g Olivenöl

Wahlweise mit Basilikum oder Oregano verfeinern

Mozzarella

Mozzarella gibt es in verschiedenen Varianten.

Bei geriebenem Mozzarella ist besonders auf die Qualität zu achten. Außerdem verbrennt dieser bei großer Hitze relativ schnell.

Wenn man frischen Mozzarella oder Fior di Latte nimmt, dann sollte man ihn am besten vorher schneiden und abtropfen lassen. Es ist für den Backprozess wichtig, dass der Käse einigermaßen dehydriert ist, damit er beim Backen nicht zu viel Flüssigkeit verliert.

Bei einem Mozzarella di Bufala (Büffelmozzarella) oder Burrata (eine Sonderform des Mozzarellas aus Kuhmilch, mit cremigem Kern) nicht abtropfen lassen und auch erst nach dem Backen auf die Pizza geben.

Sonstiger Belag

Beim Belegen der Pizza darf man kreativ sein und nach eigenem Geschmack für sich die perfekte Pizza kreieren. Wichtig ist, darauf zu achten, dass manche Zutaten vor den Backen dazu gegeben werden und andere erst danach.

Backen

je nach Ofen zwischen 250° - 500° C

Zu guter Letzt ein kleiner, italienischer Schluck gutes kaltgepressten Olivenöl über die fertige Pizza träufeln!



Focaccia

Für die Focaccia könnt ihr denselben Teig hernehmen. Am besten, nach der stockgare, im Kühlschrank für mindestens 12 Std gehen lassen. Anschließend eine Auflaufform mit raffiniertem Olivenöl gut einfetten. Nun den Teig hineingeben, mit Frischhaltefolie oder eine nassen Tuch Abdecken und mindestens 4 Std bei Zimmertemperatur oder in Ofen bei maximal 35°C gehen lassen. Im Anschluss den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und mit den Fingern kleine Mulden drücken, um dem Teig die typische Form einer Focaccia zu geben.

Nach Wunsch geschmacklich belegen

Beispiel:

- Rosmarin Öl und Salz
- Rote Zwiebeln
- Kirschtomaten und Oliven

Danach nochmal bedecken und mindestens für 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Ofen auf 190°C Ober- und Unterhitze einstellen und für ca. 25 Minuten Backen. Sollte der Boden nicht richtig kross sein, so sollte man die Focaccia nochmals kurz nur auf Unterhitze backen. Wenn dies der Fall ist, beim nächsten Backen die Einschubhöhe eine Etage tiefer wählen.

Gourmet Pizza Variationen

-Bufalina:

Vor dem Backen: Tomatensugo und Kirsch Tomaten

Nach dem Backen: Büffelmozzarella und Basilikum Pesto

-Mortadella:

Vor dem Backen: Zucchini Creme und Mozzarella

Nach dem Backen: Mortadella Aufschnitt und gehobelter, geräucherter Scamorza Käse

-Salsiccia:

Vor dem Backen: Schmand Creme, Mozzarella, Salsiccia (ital. Bratwurst) und Rote Zwiebeln

-Salmone (Lachs)

Vor dem Backen: Schmand Creme und Mozzarella

Nach dem Backen: Lachs aus der Zedernholzplanke, Meerrettich Creme, gehackter Dill und Zitronenabrieb

-Nutella

Teigling ausbreiten und ohne Belag Backen

Nach den Backen: Nutella und Gehakte Nüsse

Rezepte

Tomatensugo:

500g Tomaten Pelati oder Hack

5 g Salz

5 g Olivenöl

Wahlweise mit Basilikum oder Oregano verfeinern



Zucchini Creme:

3 kleine Zucchini
1 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
100ml Wasser
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Zucchini schneiden und in eine Pfanne farblos in Olivenöl anschwitzen. Anschließend gehackte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und weiter anschwitzen.
Etwas Wasser hinzufügen, Salzen und Pfeffern und alles weichkochen.
Am Ende alles mixen und final abschmecken.

Ricotta Creme:

150g Schmand
250g Ricotta
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Meerrettich Creme:

300g Schmand
200g Creme Fraichê
5 EL Meerrettich im Glas
2 EL Zitronensaft
Salz Pfeffer nach Geschmack

Basilikum Pesto:

1 Bund Basilikum
50g geröstete Pinienkerne
30g Parmesan
1 Knoblauchzehe
1 Spritzer Zitronensaft
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Alle Zutaten pürieren oder in einem Mörser zerkleinern. Am Ende das Olivenöl hinzugeben.

Lachs aus der Zedernholzplanke:

Den Lachs von der Haut nehmen. Am Schwanz und an den Bauchlappen einschneiden und umklappen, sodass das Lachsfilet gleichmäßig dick ist und auf die Zedernholzplanke passt. Das Lachsfilet auf die gewässerte (ca. 2 Std.) Zedernholzplanke legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze bei direkter Hitze und Flamme auf den Grill geben. Den Deckel des Grills erst schließen, wenn die Holzplanke anfängt zu knacken und zu rauchen. Der Fisch soll im Rauch liegen. Den Lachs bei 180°C so lange grillen bis weiße Punkte an der Oberfläche des Lachses austreten und man diese bewegen kann.

Buon Appetito!!!

