

Pizza Basics

mit Filippo Licciardo



Inhalt

Werde zum Pizzaiolo	6
Filippo Licciardo	7
Pizzaöfen	8
Equipment	11
Rohstoffe für den Pizzateig	12
Einflussfaktoren des Pizzateiges	14
Direkter Pizzateig	16
Pizzateig mit Biga	19
Pizzateig mit Poolish	22
No-Knead-Pizzateig	25
Napoletana-Pizzateig	26
Belag	28
Klassische Tomatensauce	30
Knoblauch-Tomatensauce	32
Kürbis-Burrata-Creme	34
Weißer Sauce für eine Pizza Bianca	36
Pizza mit Rucola & Parmaschinken	38
Pizza Margherita	41
Pizza Marinara	44
Pizza Allerlei Schweinereien	46
Pizza Hawaii	49
Pizza Frutti di mare	52
Pizza Sechs am Gaumen	55

Pizza Gourmet	57
Pizza Vegan	60
Pizza alla Norma	63
Häufig gestellte Fragen	66

16



19



22



25



26



30



32



34



36



38



41



44



46



49



52



55



57



60



63



Werde zum Pizzaiolo

Was die beste Pizza ausmacht, ist Geschmacksache. Aber wie du deine eigene Lieblingspizza zubereiten kannst, lernst du in diesem Kurs!

Wenn du nur an Pizza denkst, läuft dir das Wasser im Mund zusammen – doch zuhause will sie nie so richtig gelingen? Das will Filippo nun ändern und dir Schritt für Schritt zeigen, wie du deine Gäste mit deinen Pizza-Skills begeistern kannst.

Deshalb erwartet dich in diesem Kurs einiges: von verschiedenen Teigen über hilfreiches Equipment fürs Backen bis hin zu hochwertigem Belag und kreativen Ideen, die über die gewohnten Klassiker hinausgehen.

Alle Rezepte und weiteren Infos zum Kurs findest du in diesem Workbook. Damit steht der perfekten Pizza nichts mehr im Wege!

Danke!



Miele



Filippo Licciardo

Filippo hat sizilianische Wurzeln und lebt mit seiner Familie in Bayern. Seit 15 Jahren ist er als Pizzaiolo und Gastronom tätig und betreibt diverse Restaurants. Er ist Teil der deutschen Pizza-Nationalmannschaft und versucht daher ständig, seine Pizzen noch weiter zu verbessern.

Seit mehreren Jahren gibt er sein Wissen in Pizzabackkursen weiter und will dazu beitragen, dass jeder zuhause die bestmögliche Pizza zubereiten kann.



Filippo Licciardo

**Pizza ist nicht nur
ein Gericht,
sondern
Philosophie und
Kultur.**

Pizzaöfen

Du kannst in jedem Ofen eine Pizza backen, es gibt aber Unterschiede in der Handhabung sowie beim Ergebnis.

Wenn es um die Wahl des Pizzaofens geht, hast du verschiedene Möglichkeiten. Schon in einem Haushaltsofen lässt sich eine leckere Pizza backen – vor allem mit den richtigen Hilfsmitteln. Aber auch wenn du den Profis nacheifern und etwas mehr Geld fürs Pizzabacken ausgeben möchtest, hat Filippo Tipps für dich, welche Anschaffungen sich lohnen.

Haushaltsofen

Diesen Ofen hast du schon zuhause, deshalb bietet er sich vor allem am Anfang deiner Pizzaiolo-Karriere an. Da sich deine Pizza über hohe Temperaturen freut, solltest du im Haushaltsofen immer auf höchster Stufe bei Ober- und Unterhitze backen und wenn möglich auch die Grillfunktion mit dazunehmen. Eine Pizza benötigt dann ca. 8–15 Minuten.

Mit folgenden Tricks und Helferlein kannst du deinen Ofen zusätzlich aufpeppen:

- ▶ **Normales Blech:** Wenn du dein Blech umdrehst, kannst du deine Pizza mit einer Pizzaschaufel einschließen. Das Blech solltest du dabei aufheizen, wobei sich die Hitze hier nicht so lange halten wird. Doch für den Anfang ist es einen Versuch wert!
- ▶ **Pizzastein:** Pizzasteine gibt es in verschiedenen Stärken und Ausführungen. Dünne Steine (ca. 15 mm) sind in ca. 30 Minuten aufgeheizt. Allerdings kann es bei diesen leichter passieren, dass das Mehl auf dem Pizzaboden verbrennt. Dickere und poröse Steine haben eine etwas längere Aufheizzeit, können die Temperatur aber länger halten. Außerdem kann damit teilweise auch schon ein Leopardenmuster am Pizzaboden gelingen, wie es in großen Öfen mit Steinplatten der Fall ist. Beim Pizzastein solltest du nach 2–3 Pizzen eine kleine Backpause einlegen, um ihn wieder ganz aufzuheizen.
- ▶ **Pizzastahl:** Der Pizzastahl speichert die Hitze besser als der Stein, wodurch problemlos auch mehrere Pizzen hintereinander gebacken werden können.

- ▶ **Gusseisen:** Auch Gusseisenplatten speichern die Hitze gut. Je nach Modell sind sie fürs Einschließen jedoch nicht ideal, können aber vorab auf dem Herd samt Pizza vorgeheizt werden.

Elektro-Pizzaofen

Es gibt Elektroöfen, die eigens fürs Pizzabacken konzipiert sind. Auch hier gibt es verschiedene Varianten: Ein kleinerer Ofen (z.B. von Ferrari) ersetzt im Grunde die Ober- und Unterhitze sowie den Pizzastein eines herkömmlichen Ofens. Er heizt zwischen den Pizzen schnell wieder auf, sodass mehrere hintereinander gebacken werden können. Der Elektroofen von EffeUno ist hingegen nicht ganz so kompakt, kann aber bis zu 460 °C erhitzt werden und ist somit ein kleiner Profiofen für zuhause.

Gas- und Holzofen

Wer dem Pizzabacken der Profis am nächsten kommen möchte, kann das mit Gas- und Holzöfen erreichen. Jener von Ooni ist dabei in einer überschaubaren Größe und daher auch für den Balkon oder die Terrasse geeignet. Im Kurs wird er zwar indoor verwendet, was aber auf die Profiküche mit nötigem Abzug zurückzuführen ist und ansonsten nicht empfohlen wird – die Ooni-Öfen sind für den Außenbereich gedacht.

Wer wirklich einen Profiofen wie in der Pizzeria haben möchte, kann auf Kuppelöfen wie jenen von Valoriani zurückgreifen. Aufgrund seiner Größe braucht dieser deutlich länger zum Aufheizen. Einmal heiß, kannst du aber sehr lange damit backen – und solltest dies auch nutzen. Für 1–2 Pizzen lohnt sich das Aufheizen nicht.

Temperatur und Backzeit

Die klassische Neapolitaner wird bei ca. 485 °C gebacken und benötigt bei dieser Temperatur ca. 60–90 Sekunden. Meistens wird jedoch auch in Gas- und Holzöfen nicht so heiß gebacken. Bei ca. 320–380 °C wird deine Pizza in wenigen Minuten fertig und die Pizza wird schön knusprig, da mehr Wasser aus dem Teig entweichen kann.

Equipment

Je nach verwendeten Ofen gibt es weiteres Equipment, das fürs Pizzabacken relevant ist.

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

- ▶ Knetmaschine mit Spiralkneter oder Doppelarmkneter
- ▶ Teigkarten
- ▶ Teigwanne oder andere Gefäße zur Teig-Aufbewahrung
- ▶ Waage
- ▶ Feinwaage
- ▶ Pizzaschaufel zum Einschließen (vorzugsweise mit Löchern, um überschüssiges Mehl loszuwerden)
- ▶ Pizzawender zum Drehen im Ofen
- ▶ Messingbürste für den Ofen
- ▶ Pizzaschneider oder Pizzaschere
- ▶ Laser-Temperaturmessgerät

Rohstoffe für den Pizzateig

Um zu einem guten Pizzaergebnis zu kommen, müssen wir ganz am Anfang beginnen – nämlich bei den Rohstoffen.

Mehl

Zum Pizzabacken wird meist Weizenmehl 405 oder das typische italienische 00er Mehl verwendet. Bei Mehl mit hohem Proteingehalt (ab 11,5 %) ist eine lange Reifezeit möglich. Häufig wird in diesem Zusammenhang auch vom **W-Wert** gesprochen. Damit ist die Backstärke des Mehls gemeint. Er ist ein Indikator dafür, wie viel Wasser vom Mehl aufgenommen werden kann und wie viel Gluten im Mehl enthalten ist. Ein Mehl mit einem hohen W-Wert kann mehr Wasser absorbieren und eine festere Glutenstruktur entwickeln. Für Teige, die länger reifen oder bei denen mit Vorteigen gearbeitet wird, ist deshalb ein hoher W-Wert von Vorteil.

Semola

Bei Semola handelt es sich um Hartweizengrieß, das bis zu 20 % der Mehlmenge in den Teig gemischt werden kann. Außerdem wird es häufig fürs Formen der Pizza verwendet.

Hefe

Beim Pizzateig kann sowohl mit Frischhefe als auch mit Trockenhefe gearbeitet werden. Je nach Rezeptangabe muss die Menge entsprechend angepasst werden: Die Umrechnung von Trocken- zu Frischhefe beträgt 1:3. Wird im Teig also 1 g Trockenhefe verwendet, kannst du stattdessen auch 3 g Frischhefe untermischen.

Salz

Beim Salz solltest du darauf achten, dass du es nicht direkt mit der Hefe zugibst, da es diese hemmen kann. Auf 1 kg Mehl werden ca. 25–30 g Salz zugegeben.

Öl

Öl muss nicht zwingend in den Teig hinein, kann aber verwendet werden. Olivenöl macht den Teig etwas geschmeidiger, ein Sonnenblumen- oder Rapsöl verträgt die Hitze des Ofens aber besser. Statt in den Teig kann das Öl auch erst über die fertige Pizza geträufelt werden, vor allem wenn es sich um gutes Olivenöl handelt.

Wasser

Du kannst für den Pizzateig normales, kaltes Leitungswasser verwenden. Auch bei der Teigherstellung in der Maschine ist es von Vorteil, wenn das Wasser gut gekühlt ist.

Einflussfaktoren des Pizzateiges

Neben den Zutaten gibt es noch weitere Parameter, die deinen Teig beeinflussen: Hydratation, Zeit und Temperatur.

Hydratation

Die Hydratation gibt den im Teig enthaltenen Wasseranteil im Vergleich zur Mehlmenge an. Bei 70% Hydratation sind beispielsweise 1000 g Mehl und 700 g Wasser enthalten. Mit einer hoher Hydratation ist es möglich, eine luftigere Krume zu erreichen, allerdings ist der Umgang mit hochhydrierten Teigen deutlich schwieriger. Filippo empfiehlt deshalb Teige mit hoher Hydratation (75–80 %) hauptsächlich für Blechpizzen und Focaccias. Für Pizzen, die sich gut formen lassen sollen, solltest du zwischen 60 % und 70 % Hydratation bleiben.

Zeit

Wenn der Teig zu wenig Zeit bekommt, dann ist er noch zu fest, um damit zu arbeiten. Zu viel Zeit lässt den Teig überreif werden, wodurch er auseinander läuft und im Ofen nicht mehr die gewünschte Kraft aufbringt. Deshalb ist es wichtig, die perfekte Gare zu erkennen und die Pizza in diesem Zustand zu backen.

Temperatur

Die Temperatur ist von der Teigherstellung bis zum Pizzabacken ein entscheidender Faktor. Bei der Teigherstellung sollten 25 °C Teigtemperatur nicht überschritten werden, weshalb es bei Knetmaschinen hilfreich ist, mit sehr kaltem Wasser zu arbeiten. Bei längerer Gare kommt auch der Kühlschrank und damit die kontrollierte

Temperatur mit ins Spiel. Dadurch können Teige sogar über Tage reifen. Wichtig hierbei: Wenn der Teig aus dem Kühlschrank kommt, muss er wieder auf Raumtemperatur gebracht werden, bevor er in den Ofen geht.

Im Zuge von Zeit, Temperatur und generell der Herstellung von Teigen, kommen immer wieder die Begriffe Gärung und Reifung zum Einsatz. Mit **Gärung** ist die Fermentation gemeint, bei der die Hefe Zucker in CO₂ und Alkohol umwandelt. Dadurch entsteht das Volumen im Teig. Wird der Teig gekühlt, arbeitet die Hefe langsamer. Bei der **Reifung** wird das Gluten im Teig umgewandelt, wodurch der Teig weicher und dehnbarer wird. Der Teig reift auch weiter, wenn er gekühlt wird.



Direkter Pizzateig



Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamtzeit
7 h

Diese Menge ergibt 6 Pizzen.

1 kg	Mehl
27 ½ g	Salz
3 g	Trockenhefe
700 ml	Wasser

Rezeptsschritte

Schritt 1

Kneten

Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel oder auf der Arbeitsfläche miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Alternativ in der Knetmaschine zunächst den Großteil des Wassers mit der Hefe vermengen, dann das gesamte Mehl zugeben und langsam verkneten. Zum Schluss das Salz zugeben. Die Teigtemperatur sollte unter 23 °C bleiben.

Tipp

Du kannst den Teig kurz ruhen lassen und so eine Form der Autolyse durchführen. Dadurch kann er etwas abkühlen und verbindet sich besser. Sobald dein Teig gut zusammenhält, das Salz zugeben.

1 kg Mehl

700 ml Wasser

27 ½ g Salz

3 g Trockenhefe

Schritt 2

Stockgare

Den Teig nach dem Kneten aus der Maschine nehmen, falten und zu einer Kugel formen. Für 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Eventuell nach 30 Minuten nochmals falten.

Schritt 3

Stückgare _____

Den Teig in 250–280 g schwere Teiglinge portionieren und zu straffen, runden Kugeln formen. Ruhen lassen, bis sich die Teiglinge ca. verdoppelt haben. Bei Raumtemperatur dauert dies ca. 5 Stunden, im Kühlschrank kann der Teig auch bis zu 48 Stunden ruhen – hierfür muss aber das passende Mehl verwendet werden.

Pizzateig mit Biga



Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamtzeit
24 h

Diese Menge ergibt 6 Pizzen.

3 g	Frischhefe
1000 g	Mehl
10 g	Olivenöl
30 g	Salz
700 g	Wasser

Rezeptschritte

Schritt 1

Vorteig

Die Zutaten für die Biga in einer Schüssel vermischen. Diese mit Frischhaltefolie abdecken, dabei aber nicht komplett verschließen. Etwa 16 Stunden (es kann auch bis zu 27 Stunden dauern) bei ca. 16 °C bis maximal 20 °C ruhen lassen.

Tipp

Für den Vorteig empfiehlt Filippo starkes Mehl mit einem hohen Proteingehalt.

200 g Mehl

90 g Wasser

3 g Frischhefe

Schritt 2

Hauptteig

Den Vorteig mit kaltem Wasser und Mehl vermengen, dann auch das Salz zugeben und verkneten. Einen Teil des Wassers kannst du erst während des Knetprozesses zugeben, um den Teig zu kühlen – wenn nötig, nutze dafür Eiswasser.

Tipp

Für den Hauptteig ist schwaches Mehl von Vorteil.

800 g Mehl

610 g Wasser

30 g Salz

10 g Olivenöl

Schritt 3

Stockgare _____ Den Teig falten und für 1 Stunde ruhen lassen.

Schritt 4

Stückgare _____ Anschließend portionieren (ca. 250 g), die Teiglinge straff rundwirken und ca. 2 Stunden ruhen lassen, bis sie sich verdoppelt haben.

Tipp

Die Biga wird vor allem dann verwendet, wenn Pizzen mit dicken Rändern gemacht werden. Teige mit Poolish haben hingegen einen angenehm süßlichen Geschmack und werden gerne eingesetzt, wenn der Belag im Vordergrund stehen soll.

Pizzateig mit Poolish



Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamtzeit
24 h

Diese Menge ergibt 6 Pizzen.

3 g	Frischhefe
1000 g	Mehl
30 g	Salz
650 g	Wasser

Rezeptschritte

Schritt 1

Vorteig

Die Zutaten für die Poolish in einer Schüssel verkneten. Diese komplett mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 16–24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

400 g Mehl

400 g Wasser

1 g Frischhefe

Schritt 2

Hauptteig

Alle Zutaten mit dem Vorteig zu einem Teig verkneten. Beim Arbeiten mit einer Knetmaschine kannst du einen Teil des Wassers erst während des Knetprozesses zugeben, um den Teig zu kühlen – wenn nötig auch mit Eiswasser.

Tipp

Wenn du mit einer Knetmaschine arbeitest, verwende unbedingt gut gekühltes Wasser. Die Teigtemperatur sollte 25 °C nicht überschreiten.

600 g Mehl

250 g Wasser

30 g Salz

2 g Frischhefe

Schritt 3

Stockgare

Den Teig falten und für 1 Stunde ruhen lassen.

Schritt 4

Stückgare

Anschließend portionieren (ca. 250 g), die Teiglinge straff rundwirken und ca. 2–3 Stunden ruhen lassen, bis sie sich verdoppelt haben.

Tipp

Wenn die Pizza später gebacken wird, kannst du die Teiglinge bis zu 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

No-Knead-Pizzateig

Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamtzeit
25 h

Diese Menge ergibt 6 Pizzen.

1 kg	Mehl
30 g	Öl
25 g	Salz
3 g	Trockenhefe
700 ml	Wasser

Rezeptschritte

Schritt 1

Vermischen

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Löffel vermengen, bis ein homogener Teig entsteht.

1 kg Mehl

700 ml Wasser

25 g Salz

3 g Trockenhefe

30 g Öl

Schritt 2

Ruhen lassen

Den Teig abgedeckt für 1 Stunde bei Raumtemperatur und anschließend ca. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp

Dieser Teig ist für Focaccia gut geeignet, es entsteht eine sehr unregelmäßige Porung.

Napoletana-Pizzateig



Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamtzeit
8 h

Diese Menge ergibt 10 Pizzen.

3 g Frischhefe

1,7 kg Mehl

50 g Salz

1 l Wasser

Rezeptsschritte

Schritt 1

Kneten

Die Zutaten in einer Holzwanne, Schüssel oder Maschine verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

1 l Wasser

50 g Salz

3 g Frischhefe

1,7 kg Mehl

Schritt 2

Stockgare

1–2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Schritt 3

Stückgare

Den Teig je nach gewünschter Pizzagröße in 200–280 g Teiglinge portionieren und straff rundschleifen. Abgedeckt 5–6 Stunden bei 23–25 °C ruhen lassen, bis sie sich ca. verdoppelt haben.

Tipp

Bei 200 g Teig entsteht eine Pizza mit 20–25 cm Durchmesser, bei 280 g sind 32–33 cm große Pizzen möglich.

Belag

Wenn der Teig geschafft ist, darf ein guter Belag natürlich auch nicht fehlen. Da hat Filippo einige Tipps für dich!

Tomaten

Für den Tomatensugo sind frische Tomaten nur geeignet, wenn sie gut gereift sind. Ansonsten ist es von Vorteil, auf Dosentomaten zurückzugreifen. Aber auch hier hast du mehrere Möglichkeiten: Ob du geschälte Tomaten im Ganzen oder passierte Tomaten verwendest, hängt von deiner persönlichen Vorliebe ab. Aus beiden lassen sich gute Tomatensaucen herstellen. Klassischerweise wird die San-Marzano-Tomate verwendet, die wegen ihrer geschützten Herkunftsbezeichnung mit D.O.P. gekennzeichnet ist.

Auf der Unterseite der Dosen findest du eine Zahl, die angibt, am wievielten Tag des Jahres die Tomaten geerntet wurden. Allerdings ist hier auch zu beachten, dass manche Tomaten je nach Herkunft und anderen Einflussfaktoren schneller reif sind als andere.

Ansonsten gib es auch bereits fertig gewürzte Tomatensaucen. Dabei wird oft nicht die beste Tomatenqualität verarbeitet und der Geschmack mit Tomatenmark unterstützt. Auch Gewürze und Kräuter sind schon eingearbeitet, sodass die Sauce direkt verwendet werden kann.

Mozzarella

Mozzarella gibt es in verschiedenen Varianten. Beim geriebenen Mozzarella ist besonders auf die Qualität zu achten. Außerdem verbrennt dieser bei heißen Öfen relativ schnell. An sich ist es fürs Pizzabacken allerdings von Vorteil, wenn der Mozzarella oder Fior di Latte (aus Kuhmilch) dehydriert ist, damit er beim Backen nicht zu viel Flüssigkeit zurücklässt. Frischen Mozzarella solltest du deshalb am besten schon einige Stunden vorher schneiden und abtropfen lassen. Beim Mozzarella di Bufala handelt es sich um Mozzarella aus Büffelmilch. Diesen solltest du nicht abtropfen lassen und auch erst nach dem Backen auf die Pizza geben.

Sonstiger Belag

Beim Belegen deiner Pizza darfst du kreativ sein. Achte aber darauf, dass du hochwertige Produkte verwendest und diese richtig einsetzt.

Klassische Tomatensauce



Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamtzeit
5 min

Diese Menge ergibt 500 g.

Basilikum, oder Oregano

500 g geschälte Tomaten

2 EL Olivenöl

½ TL Salz

Rezeptschritte

Schritt 1

Vermengen

Bei geschälten Tomaten Strunk entfernen und etwas zerkleinern. Olivenöl und Salz dazugeben und gut vermischen. Entweder mit frischem Basilikum oder mit getrocknetem Oregano verfeinern.

500 g geschälte Tomaten

2 EL Olivenöl

½ TL Salz

Basilikum (oder Oregano)

Knoblauch-Tomatensauce



Zutaten & Infos



Zubereitung
10 min



Gesamtzeit
10 min

Diese Menge ergibt 250 g.

Basilikum

Chili, eingelegt

250 g Cocktailtomaten

1 Knoblauchzehe

Olivenöl

Pfeffer

Salz

Rezeptsschritte

Schritt 1

Anbraten

Die Cocktailtomaten halbieren und mit Knoblauch in Olivenöl anbraten. Eingelegte Chilis dazugeben und salzen.

250 g Cocktailtomaten

1 Knoblauchzehe

Olivenöl

Chilis (eingelegt)

Salz

Schritt 2

Geschafft

Im Mixer mit Basilikum pürieren und mit Pfeffer abschmecken.

Basilikum

Pfeffer

Kürbis-Burrata-Creme



Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamtzeit
15 min

Diese Menge ergibt ca. 300 g.

1 Burratina
150 g Hokkaidokürbis

1 Knoblauchzehe
1 EL Kürbiskernöl
Olivenöl
2 EL Olivenöl
Pfeffer
Salz

Rezeptschritte

Schritt 1

Anbraten

Den Kürbis in Streifen schneiden und mit dem Knoblauch in Öl anbraten, dabei etwas salzen.

150 g Hokkaidokürbis

1 Knoblauchzehe

Olivenöl

Salz

Schritt 2

Mixen

Anschließend den Kürbis in Stücke schneiden und in einem Mixer mit Kürbiskernöl, Olivenöl und Pfeffer pürieren.

1 EL Kürbiskernöl

2 EL Olivenöl

Pfeffer

Schritt 3

Geschafft

Anschließend mit der Burrata vermischen und gegebenenfalls nochmal nachwürzen.

1 Burratina

Weißer Sauce

für eine Pizza Bianca



Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamtzeit
5 min

Diese Menge ergibt ca. 200 g.

100 g Mozzarella

Pfeffer

100 g Ricotta

Salz

Rezeptsschritte

Schritt 1

Vermengen ————— Ricotta und Mozzarella vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Falls die Sauce zu fest ist, kannst du 1–2 TL Sahne untermischen.

100 g Ricotta

100 g Mozzarella




Salz

Pfeffer

Pizza mit Rucola & Parmaschinken



Zutaten & Infos

			1 Teigling	Direkter Pizzateig
Zubereitung 10 min	Gesamtzeit 10 min	Portionen 1	100 g	Mozzarella
				Olivenöl
			4 Scheiben	Parmaschinken
				Parmesan
				Rucola
	80 g			Basilikum-Tomatensauce
	8			Cocktailtomaten

Rezeptsschritte

Schritt 1

Pizzateig zubereiten _____ Den Pizzateig nach Rezept zubereiten.

Schritt 2

Tomatensauce zubereiten ____ Die Tomatensauce mit Basilikum nach Rezept zubereiten.

Schritt 3

Vorbereiten _____ Den Teig schonend länglich formen, um die Luftblasen möglichst beizubehalten. Mit wenig Tomatensauce und etwas Olivenöl bestreichen.

Tipp

Dünne Luftblasen aufstechen, damit sie nicht verbrennen.

1 Teigling Direkter Pizzateig

80 g Basilikum-Tomatensauce

Schritt 4

Backen

Die Pizza im Ofen backen, bis sie eine schöne Farbe bekommt. Kurz vor Ende mit Mozzarella belegen.

Tipp

Backe die Pizza bei nicht zu hohen Temperaturen und dafür etwas länger, damit sie knusprig wird.

100 g Mozzarella

Schritt 5

Belegen

Zunächst den Rucola auf die Pizza geben, dann den Parmaschinken darauf platzieren. Mit den Tomaten garnieren und frischen Parmesan darüberreiben. Zum Schluss mit Olivenöl verfeinern.

4 Scheiben Parmaschinken

8 Cocktailtomaten

Rucola

Olivenöl

Parmesan

Pizza Margherita



Zutaten & Infos



Zubereitung
10 min



Gesamtzeit
10 min



Portionen
1

Basilikum

90 g Fior di latte, oder Mozzarella

1 Teigling Neapolitanen-Pizzateig

6 ½ g Olivenöl, extra vergine

6 g Parmesan

70 g Tomaten, San Marzano D.O.P.

Rezeptschritte

Schritt 1

Pizzateig zubereiten _____ Den Pizzateig nach Rezept zubereiten.

Schritt 2

Formen _____ Den Teigling rund und mit dünnem Rand formen.

1 Teigling Neapolitanen-Pizzateig

Schritt 3

Belegen _____ Mit Tomatensauce, Parmesan, Fior di latte oder Mozzarella belegen und mit Olivenöl und Basilikum verfeinern.

Tipp

Schneide den Mozzarella nicht zu dünn, sodass er im Ofen nicht sofort verbrennt.

70 g Tomaten (San Marzano D.O.P.)

6 g Parmesan

90 g Fior di latte (oder Mozzarella)

6 ½ g Olivenöl (extra vergine)

Basilikum

Schritt 4

Backen _____ Nach AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) wird die Pizza Napoletana bei ca. 485 °C 60–90 Sekunden gebacken.

Schritt 5

Geschafft _____ Nach Wunsch noch mit frischem Basilikum garnieren.

Pizza Marinara



Zutaten & Infos



Zubereitung
10 min



Gesamtzeit
10 min



Portionen
1

3 g Knoblauch

1 Teigling Napoletana-Pizzateig

7 g Olivenöl, extra vergine

½ g Oregano

85 g Tomaten, San Marzano D.O.P.

Rezeptschritte

Schritt 1

Pizzateig zubereiten _____ Den Pizzateig nach Rezept zubereiten.

Schritt 2

Formen _____ Den Teigling rund und mit dünnem Rand formen.

1 Teigling Napoletana-Pizzateig

Schritt 3

Belegen _____ Mit der Tomatensauce und Knoblauch belegen und mit Olivenöl und Oregano verfeinern.

85 g Tomaten (San Marzano D.O.P.)

3 g Knoblauch

7 g Olivenöl (extra vergine)

½ g Oregano

Schritt 4

Backen & Geschafft _____ Nach AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) wird die Pizza Napoletana bei ca. 485 °C 60–90 Sekunden gebacken.

Pizza Allerlei Schweinereien



Zutaten & Infos



Zubereitung
10 min



Gesamtzeit
10 min



Portionen
1

80 g 'Nduja

Basilikum

4 Scheiben Mailänder Salami

80 g Mozzarella

1 Teigling No-Knead-Pizzateig

Olivenöl

3 Scheiben Pancetta

Parmesan, oder Pecorino

80 g Ricotta

4 Scheiben Salsiccia piccante

Rezeptschritte

Schritt 1

Pizzateig zubereiten _____ Den Pizzateig nach Rezept zubereiten.

Schritt 2

Formen _____ Der No-Knead-Teig ist sehr weich, forme ihn deshalb vorsichtig länglich und achte darauf, dass nicht zu dünne Luftblasen entstehen. Mit Olivenöl bestreichen.

1 Teigling No-Knead-Pizzateig

Schritt 3

Backen _____ Im Ofen zu drei Vierteln backen. Die Temperatur sollte dabei nicht zu hoch sein.

Schritt 4

Belegen _____

Die Pizza auf ein Gitterrost geben und mit Ricotta, Mozzarella, 'Nduja, Mailänder Salami, Salsiccia piccante und Pancetta belegen. Mit etwas Parmesan oder Pecorino bestreuen.

80 g Ricotta

80 g Mozzarella

80 g 'Nduja

4 Scheiben Mailänder Salami

4 Scheiben Salsiccia piccante

3 Scheiben Pancetta

Parmesan (oder Pecorino)

Schritt 5

Fertig backen & Geschafft _____

Die Pizza wieder in den Ofen schieben und fertig backen. Danach mit frischem Basilikum und etwas Olivenöl garnieren.

Basilikum

Olivenöl

Pizza Hawaii



Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamtzeit
20 min



Portionen
4

1 Ananas

2 cl Ananassaft

1 TL brauner Zucker

1 cl Gin

15 g Minze

400 g Mozzarella

4 Teiglinge Pizzateig mit Biga

16 Scheiben Schinken, hauchdünn geschnitten

4 cl Tonic Water

Rezeptsschritte

Schritt 1

Pizzateig zubereiten _____ Berechne den Pizzateig nach Rezept zu.

Schritt 2

Ananascrème zubereiten _____ Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Diese in der Pfanne mit Zucker karamellisieren und mit Ananassaft ablöschen. Anschließend zu einer feinen Crème mixen.

1 Ananas

1 TL brauner Zucker

2 cl Ananassaft

Schritt 3

Minzpesto zubereiten _____ Die Minze mit Gin und Tonic Water zu einem Pesto mixen.

1 cl Gin

4 cl Tonic Water

15 g Minze

Schritt 4

Formen _____

Den Teigling rund formen und in der Mitte kreuzförmig einschneiden. Jedes Viertel mit Mozzarella, Schinken, der Ananascreme und etwas Minzpesto belegen. Die Teigecken von der Mitte nach außen ziehen und festdrücken, sodass die den Belag umschließen.

4 Teiglinge Pizzateig mit Biga

400 g Mozzarella

16 Scheiben Schinken (hauchdünn geschnitten)

Schritt 5

Backen _____

Im Ofen backen, bis die Pizza eine schöne Farbe hat.

Schritt 6

Geschafft _____

Mit frischer Minze garnieren und die Ananasblätter in die Mitte setzen. Mit dem Minzpesto finalisieren.

Pizza Frutti di mare



Zutaten & Infos

			80 g Petersilie
Zubereitung 20 min	Gesamtzeit 20 min	Portionen 1	Petersilie, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe	100 g Meeresfrüchtemix	1 Teigling	Pizzateig mit Biga
2 TL Olivenöl		½ TL Salz	100 g Tomatensauce
			Tomatensauce

Rezeptsschritte

Schritt 1

Pizzateig zubereiten _____ Den Pizzateig nach Rezept zubereiten.

Schritt 2

Tomatensauce zubereiten ____ Die Tomatensauce nach Rezept zubereiten.

Schritt 3

Pesto zubereiten _____ Alle Zutaten gut mixen.

1 Knoblauchzehe

80 g Petersilie

½ TL Salz

2 TL Olivenöl

Schritt 4

Meeresfrüchte vorbereiten ____ Die Meeresfrüchte auftauen, in der Pfanne mit Olivenöl anbraten und salzen. Dann die Tomatensauce und die Petersilie hinzugeben und 4–5 Minuten kochen lassen.

100 g Meeresfrüchtemix

100 g Tomatensauce

Petersilie (fein geschnitten)

Schritt 5

Pizza backen _____ Den Teig flach formen, mit Tomatensauce bestreichen und im Ofen backen.

Tomatensauce

1 Teigling Pizzateig mit Biga

Schritt 6

Geschafft _____ Die Meeresfrüchte auf der gebackenen Pizza anrichten und mit dem Pesto dekorieren.

Pizza Sechs am Gaumen



Zutaten & Infos

			50 g Gorgonzola
Zubereitung 10 min	Gesamtzeit 10 min	Portionen 1	50 g Mozzarella
	Basilikum		20 g Parmesan
	Cocktailtomaten		Parmesanchip
1 Teigling	Direkter Pizzateig		25 g Pecorino
			25 g Ricotta
			20 g Scamorza

Rezeptschritte

Schritt 1

Pizzateig zubereiten _____ Den Pizzateig nach Rezept zubereiten.

Schritt 2

Belegen _____ Den Teigling formen und mit den verschiedenen Käsesorten belegen.

1 Teigling Direkter Pizzateig

50 g Mozzarella

25 g Pecorino

25 g Ricotta

50 g Gorgonzola

20 g Scamorza

20 g Parmesan

Schritt 3

Backen _____ Im Ofen backen, bis die Pizza eine schöne Farbe hat.

Schritt 4

Geschafft _____ Mit frischen Cocktailtomaten, Basilikum und dem Parmesanchip garnieren.

Basilikum

Cocktailtomaten

Parmesanchips

Pizza Gourmet



Zutaten & Infos

			1 Entenbrust
Zubereitung 20 min	Gesamtzeit 20 min	Portionen 1	100 g Kürbis-Burrata-Creme
Chiliflocken			80 g Mozzarella
			20 g Pecorino
			1 Teigling Pizzateig mit Polish

Rezeptschritte

Schritt 1

Pizzateig _____ Den Teig nach Rezept zubereiten.

Schritt 2

Kürbis-Burrata-Creme _____ Die Creme nach Rezept zubereiten.

Schritt 3

Vorbereiten _____ Die Entenbrust auf der Hautseiten scharf anbraten, dann wenden und bei niedriger Temperatur ca. 5 Minuten rosa garen. Anschließend in Scheiben schneiden.

1 Entenbrust

Schritt 4

Belegen _____ Den Teigling flach und mit wenig Rand formen und mit der Kürbiscreme, der Entenbrust sowie dem Mozzarella belegen. Zum Schluss Pecorino darüber reiben.

1 Teigling Pizzateig mit Polish

100 g Kürbis-Burrata-Creme

80 g Mozzarella

20 g Pecorino

Schritt 5

Backen _____ Im Ofen backen, bis die Pizza eine schöne Farbe hat.

Schritt 6

Geschafft _____ Mit Chiliflocken und Pecorino verfeinern.

Chiliflocken

Pizza Vegan



Zutaten & Infos

			1 Knoblauchzehe
Zubereitung 20 min	Gesamtzeit 20 min	Portionen 1	Olivenöl
			Pfeffer
			1 Teigling Pizzateig mit Polish
			Salz
200 g	Cocktailtomaten		100 g Semmelbrösel
	Knoblauch, fein geschnitten		

Rezeptschritte

Schritt 1

Pizzateig zubereiten — Den Pizzateig nach Rezept zubereiten.

Schritt 2

Tomatenpesto & Semmelbrösel

Die Cocktailtomaten in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teil davon mit Knoblauch, Basilikum und Olivenöl zu einem Pesto mixen. Die Semmelbrösel in Olivenöl kurz anbraten, bis sie goldbraun sind.

200 g Cocktailtomaten

1 Knoblauchzehe

100 g Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

Basilikum

Olivenöl

Schritt 3

Belegen — Den Teigling formen und mit dem Tomatenpesto bestreichen. Mit Knoblauch, den vorbereiteten Tomaten und Basilikum verfeinern.

1 Teigling Pizzateig mit Polish

Knoblauch (fein geschnitten)

Basilikum

Schritt 4

Backen _____ Im Ofen backen, bis die Pizza eine schöne Farbe hat.

Schritt 5

Geschafft _____ Mit den Semmelbröseln bestreuen und mit Basilikum und Olivenöl verfeinern.

Basilikum

Olivenöl

Pizza alla Norma



Zutaten & Infos

			1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
Zubereitung 20 min	Gesamtzeit 20 min	Portionen 1	100 g Mozzarella
			Olivenöl
			50 g Parmesan
½ Aubergine			1 Teigling Pizzateig mit Polish
Basilikum			50 g Ricotta
90 g Basilikum-Tomatensauce			Salz
2 Cocktailtomaten			

Rezeptschritte

Schritt 1

Pizzateig zubereiten _____ Den Pizzateig nach Rezept zubereiten.

Schritt 2

Tomatensauce zubereiten ____ Die Tomatensauce nach Rezept zubereiten.

Schritt 3

Auberginen vorbereiten _____ Die Aubergine schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl, feingeschnittenem Knoblauch und Basilikum anbraten. Dabei leicht salzen.

½ Aubergine

Olivenöl

1 Knoblauchzehe (fein geschnitten)

Salz

Basilikum

Schritt 4

Belegen

Den Teigling formen und mit Tomatensauce, Ricotta, Mozzarella, Parmesan, Auberginen und reichlich frischen Basilikum belegen. Geviertelte Cocktailtomaten dazugeben und mit Olivenöl beträufeln.

1 Teigling Pizzateig mit Polish

90 g Basilikum-Tomatensauce

50 g Ricotta

25 g Parmesan

100 g Mozzarella

2 Cocktailtomaten

Basilikum

Olivenöl

Schritt 5

Backen

Im Ofen backen, bis die Pizza eine schöne Farbe hat.

Schritt 6

Geschafft

Zum Schluss nochmal mit Parmesan bestreuen.

25 g Parmesan

Häufig gestellte Fragen

Manche Fragen erreichen Filippo besonders oft, weshalb deren Antworten hier nochmal zusammengefasst sind.

Mein Teig ist zu weich – was nun?

Wenn der Teig zu weich ist, lass ihn mal 30–60 Minuten im Kühlschrank rasten, dann zieht er wieder etwas an.

Wie bekomme ich die Pizza auf die Schaufel?

Achte darauf, dass du genug Mehl auf der Schaufel hast. Außerdem solltest du die Pizza auf der Arbeitsfläche nur zu zwei Dritteln ausbreiten und sie dann erst auf der Schaufel auf die finale Größe zurechtziehen.

Was mache ich, wenn die Pizza im Ofen klebt?

Wenn es mal so weit ist, ist leider nicht mehr viel zu retten. Allerdings kannst du mit einigen Tipps vermeiden, dass das passiert: Der Pizzaofen muss heiß genug sein und der Pizzaboden soll nicht kleben – verwende also genügend Mehl (aber auch nicht zu viel, dass es im Ofen verbrennt). Mach die Pizza auch nicht ganz zu dünn, dann ist es einfacher. Wenn du ein Blech verwendest, kannst du dieses Einölen.

Kann ich Pizzateig einfrieren?

Ja, das geht. Allerdings darf der Teig noch nicht überreif sein. Am besten lassen sich die Teiglinge in Frischhaltefolie mit etwas Öl einfrieren. Wenn du den Teig verwenden möchtest, lass ihn langsam wieder auftauen. Falls du von Anfang an planst, den Teig einzufrieren, kannst du dies auch schon nach dem Portionieren aber vor der Stückgare tun, sodass der Teig dann erst vor dem Backen fertig reift.

Kann ich eine fertige Pizza einfrieren?

Ja, nimm die Pizza dann aber etwas früher aus dem Ofen und lass sie dann abkühlen. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und dann einfrieren. Wenn du sie nur einen Tag aufbewahren möchtest, kannst du das auch im Kühlschrank tun.

Wie mache ich eine Pizza auf dem Grill?

Es gibt für den Grill eigene Pizaaufsätze, die du hierfür verwenden kannst. Wenn der Grill groß genug ist, kannst du auch selbst ein Setup basteln, in dem du ein kleines Feuer machen kannst. Wenn du die Pizza dann daneben drehst, bekommt sie auch von oben eine schöne Farbe.

Wie backe ich Pizzen für mehrere Gäste?

Zum Vorbereiten kannst du die Pizza nur mit Tomatensauce bestreichen und zu 75 % backen. Sobald deine Gäste bereit sind, kannst du nur die Pizza belegen und mit Oberhitze fertigbacken.

Workbook

mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Filippo Licciardo

Kurs

Pizza Basics

Pizzaiolo

Filippo Licciardo