

Pizza Basics

mit Filippo Licciardo



Inhalt

Werde zum Pizzaiolo

Filippo Licciardo

Pizzaöfen

Equipment

Rohstoffe für den Pizzateig

Einflussfaktoren des Pizzateiges

Direkter Pizzateig

Pizzateig mit Biga

Pizzateig mit Poolish

No-Knead-Pizzateig

Napoletana-Pizzateig

Belag

Klassische Tomatensauce

Knoblauch-Tomatensauce

Kürbis-Burrata-Creme

Weißer Sauce für eine Pizza Bianca

Pizza mit Rucola & Parmaschinken

Pizza Margherita

Pizza Marinara

Pizza Allerlei Schweinereien

Pizza Hawaii

Pizza Frutti di mare

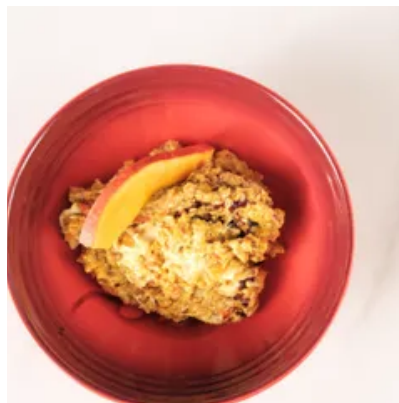
Pizza Sechs am Gaumen

[Pizza Gourmet](#)

[Pizza Vegan](#)

[Pizza alla Norma](#)

[Häufig gestellte Fragen](#)







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.**

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.

Workbook

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

Kurs

Pizza Basics

Pizzaiolo

Filippo Licciardo