

# **Pizza backen mit Sylvi und Tom**

## **Gruß aus der Küche**

**selbstgemachter Mascaponedip**

mit und ohne Knoblauch

## **Gambas a la Maison**

Mit Chili und Knoblauch

## **Gambas only for Maria**

Mit Zitronenöl und Koriander

## **Pizzataasting**

Pizza „Herb trifft süß“ mit Gorgonzola und Feigen

Pizza „Bergwelt“ mit Ziegenkäse, Birne und San Daniele Schinken

Pizza „Torro“ mit Chorizo und Manchego

Pizza „Ricarda Lang“ mit grünem Spargel und Kirschtomaten

Pizza „Italia“ mit Parmaschinken und Mozzarella

Pizza „Hochseefischen“ mit Thunfisch und Kapern

Pizza „Riffräuber“ mit Gambas und Honigtomaten

Pizza „Elsass“ mit Pfifferlingen, Speck und Chinapilzen

## **Dessert!**

Pizza „Austria“ mit Vanilleeis und Schlag

## Neapolitanischer Pizzateig

### Zutaten:

Mehl Typ 00	100%
Kaltes Wasser	65%
Meersalz	3%
Frische Hefe	0,2%

Da heißt für 1 Pizza mit 220 gr Teig benötig man dann

131gr Mehl Typ 00

85 gr Kaltes Wasser

3,3 gr Salz

0,25 gr Hefe

Für mehr Pizza Teig einfach die Mengen hochrechnen

Etwas Mehl und Wasser zurücklassen und den Rest Mehl und Wasser und Salz verrühren. Das zurückgehaltene Wasser und Mehl zu einem Brei verrühren und die Hefe darin auflösen. Den Brei dann zu dem Restgeben. Lassen verrühren, bis ein dicker Teig entsteht. Den Teig ca. 15 – 20 Minuten kneten. Dann den Teig in eine Schüssel, die mit Olivenöl bestrichen ist und für mindesten ein Tag in den Kühlschrank geben.

Aus dem Kühlschrank nehmen und 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in die Pizzagrößen portionieren. Nochmal ruhen lassen und dann mit den Fingern in einen Pizzafladen drücken. Kein Wälzholz benutzen sonst zerfällt der Teig wieder.

Belegen und auspacken. Im Küchenherd auf volle Temperatur und am besten auf einem Pizzastein ausbacken. Oder bei Silvia im Pizzaofen.

Pizza calculator: <https://www.stadlermade.com/pizza-calculator/>

Pizza machen: [https://www.youtube.com/watch?v=HkXojFU\\_LrE](https://www.youtube.com/watch?v=HkXojFU_LrE)

Pizza dehnen: <https://www.youtube.com/watch?v=9f9-xTcKzZo>

## 2 Pizzen Gorgonzola

100 g	Crème fraîche
150 g	<u>Gorgonzola</u>
2 EL	<u>Milch (evtl.)</u>
	<u>Salz</u>
	<u>Pfeffer</u>
2 Zweige	<u>Rosmarin</u>
4	<u>Feigen</u>

## Zubereitung

### Schritt 1

Den Teig auslegen nicht rollen! Crème fraîche mit der Hälfte des Gorgonzolas glatt pürieren. Ist die entstehende Creme zu fest, noch etwas Milch untermixen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

### Schritt 2

Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln von den Stielen zupfen. Die Feigen waschen und vorsichtig mit Küchenpapier trocken reiben. In dünne Scheiben schneiden.

### Schritt 3

Den Teig auf je einem leicht bemehlten Holzbrett zu 2 runden Pizzaböden formen, den Rand rundherum etwas dicker lassen. Die Böden nach und nach mit je der Hälfte der Gorgonzolacreme, des Rosmarins und der Feigen belegen und je ein Viertel des übrigen Gorgonzolas darüberbröseln.

Dann im Ofen knusprig backen!

# Pizza mit Parmaschinken und Mozzarella

## Belag und Fertigstellung

- 180 gr Mozzarella, abgetropft, in Stück
- 50 - 80 g Rucola, grob zerkleinert
- 1 EL Basilikum, abgezupft
- 10 Scheiben Parmaschinken
- 30 g Parmesan, am Stück

Pizza mit Sauce bestreichen mit Mozzarellascheiben belegen und backen. Parmaschinken und Rucola nach dem Backen auf der Pizza verteilen und servieren!

## Pizza mit Thunfisch und Kapern

Kapern	2 EL
Zwiebeln	2
Thunfisch Konserve	2 Dosen
Parmesan fein gerieben	35 gr.

Kapern in die Soße rühren und zu vier Viertel auf die Pizzas verteilen und verstreichen.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

Thunfisch abtropfen lassen, zerpfücken und mit den Zwiebeln mischen und auf der Tomatensoße verteilen.

Die restliche Soße darüber geben.

Mit Käse bestreuen.

Backen und servieren.

## 2 Pizzen mit Pfifferlingen

### Zubereitung

- Die Pfifferlinge putzen.
- Crème fraîche mit Meerrettich verrühren und leicht salzen. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Den Käse grob raspeln.
- Speck in 2 cm große Stücke schneiden.
- Den Teig direkt auf ein Holzbrett geben. Kräftig mit Mehl bestäuben und mit den Händen zu einem 1 cm dicken Teigfladen formen.
- Crème fraîche darauf verteilen. Zuerst den Speck darauf verteilen und leicht mit Salz würzen. Mit der Hälfte vom Käse bestreuen. Pfifferlinge mit dem restlichen Öl gründlich mischen, auf der Pizza verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Pizza knusprig backen

## 2 Pizzen spanisch

1	<u>orange Paprikaschote</u>
100 g	<u>Chorizo</u>
1	<u>Zweig Rosmarin</u>
120 g	<u>Manchego</u>
1 Glas	Tomatensugo oder -salsa
	<u>Pfeffer, frisch gemahlen</u>

Die Paprika halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Chorizo in feine Scheiben schneiden.

Rosmarin abbrausen, trockenschütteln und die Nadeln abstreifen.

Den Manchego grob raspeln.

Den Teig dünn auslegen nicht rollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen.

Mit Paprika, Chorizo, Rosmarin und Manchego belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pizza knusprig backen.