



 *Die*  
*Pizza*  
**BIBEL**

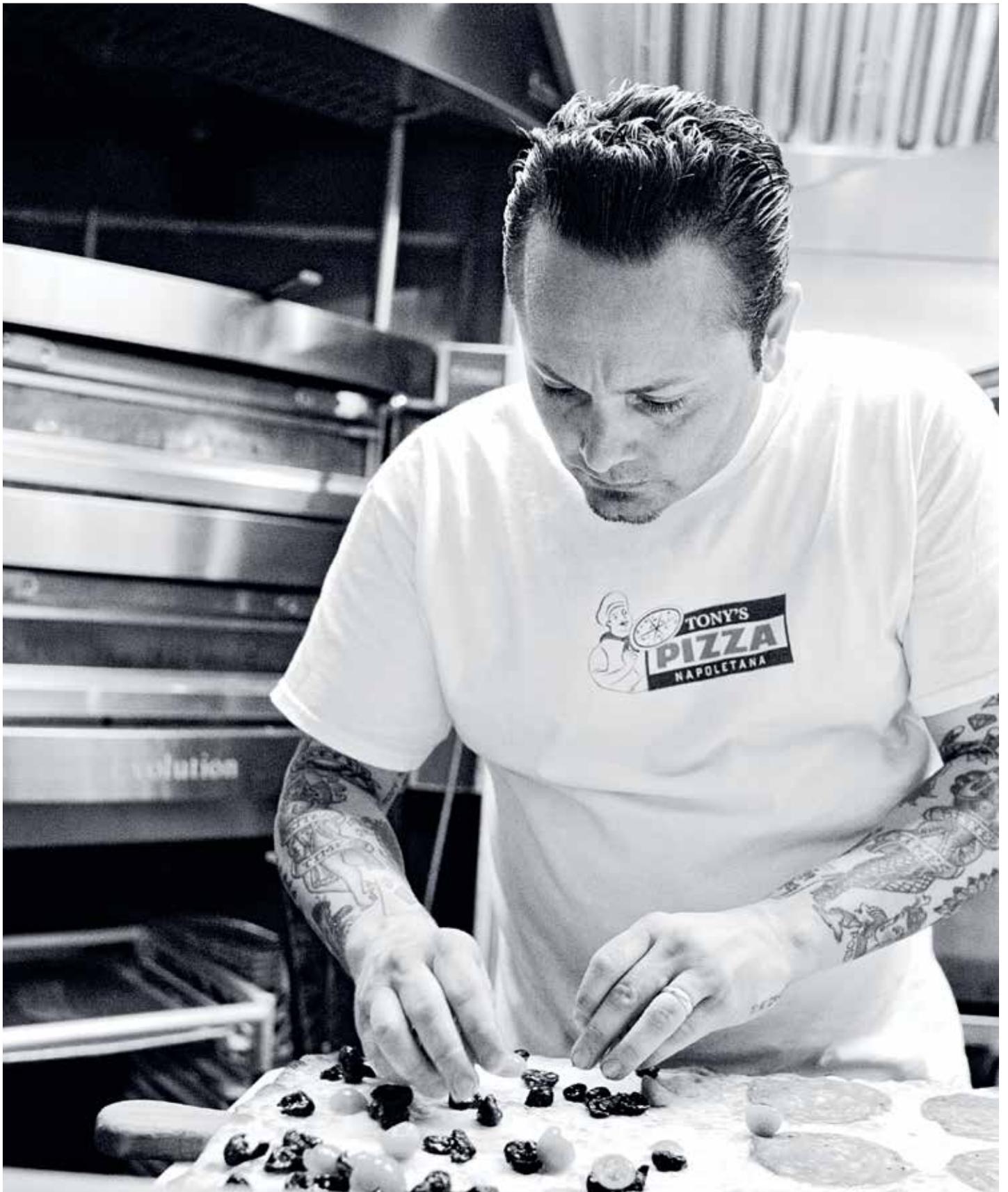
**VON DER KUNST,  
PERFEKTE PIZZA ZU BACKEN**

★★ TONY GEMIGNANI ★★  
*Vom 13-fachen Pizza-Weltmeister*





*Die*  
*Pizza*  
**BIBEL**





# Die **Pizza** **BIBEL**

VON DER KUNST, PERFEKTE PIZZA ZU BACKEN

★★ TONY GEMIGNANI ★★

*Vom 13-fachen Pizza-Weltmeister*





Dieses Buch widme ich drei Menschen, die in meinem Leben eine ganz besondere Rolle spielen: Meiner Frau Julie, die mich in jeder Hinsicht unterstützt, an mich glaubt und mich motiviert, immer besser zu werden. Sie ist einfach die Beste. Susie Heller, die alle Mitwirkenden an diesem bahnbrechenden Buch zusammengehalten hat. Seit unserer ersten Begegnung teilen wir die gleiche Vision, Begeisterung und Zielstrebigkeit. Sie ist eine wahre Künstlerin und eine wunderbare Freundin. George Karpaty, mein bester Freund und Geschäftspartner, hält meine Leidenschaft wach. Ich kenne kaum einen Unternehmer, der härter arbeitet als er. Bei uns beiden steht Perfektion eben an oberster Stelle.

# INHALT

ACHTUNG VOR DEM HANDWERK 9

## DER MEISTERKURS

Das Handwerkszeug 12

Einkaufsliste Zutaten 14

TEIL EINS: THEORIE 15

Warenkunde Zutaten 19

TEIL ZWEI: PRAXIS 29

Erster Tag 29

Zweiter Tag 34

Dritter Tag 37

## PIZZALAND AMERIKA

Basis-Teig mit Vorteig 52

Vorteige: Tiga und Poolish 54

Basis-Teig ohne Vorteig 56

Pizza New York 59

New York-New Jersey Tomatensauce 61

Wurst mit Fenchel 62

Kalabrische Wurst mit Honig 63

Wurstbrät in Därme füllen 64

Pizza New Haven mit Venusmuscheln 67

Pizza New Jersey mit Tomaten 69

Detroit Red Top 71

Pizza St. Louis 74

## CHICAGO

Teig für Chicago Deep-Dish Pizza 82

Teig für gedeckte Chicago Pizza 84

Tomatensauce für Deep-Dish Pizza 85

Chicago Deep-Dish Pizza mit kalabrischer  
Wurst und Fenchelwurst 86

Chicago Deep-Dish Pizza mit Spinat  
und Ricotta 89

Gedeckte Pizza 95

Pfannenpizza 101

Teig für knusperdünne Pizza 105

Knusperdünne Pizza mit Fenchelwurst 106

Tomatensauce für knusperdünne Pizza 107

Frank Nitti 109

Italian Stallion 112

Italienisches Rindfleisch 114

Italienisches Rindfleisch-Sandwich 117

Cocktails im Chicago-Stil 119

## SICILIANA

Sizilianischer Teig mit Vorteig 126

Sizilianischer Teig ohne Vorteig 128

Sizilianischen Teig vorbacken 130

Pizza Brooklyn 133

Sizilianische Tomatensauce 134

Siciliana mit zweierlei Wurst 135

Burratina di Margherita 137

Lila Kartoffeln und Pancetta 141

La Regina 143

Grandma 147

Early Girl Tomatensauce 149

Quattro Forni 151

## CALIFORNIA STYLE

- Cal-Italia **157**
- Mehrkorn Teig **159**
- Honigpizza **161**
- Eddie Münster **165**
- Guanciale und Wachtelei **167**
- Campari **171**
- Bio-Pizza Drei Käse **173**
- Aubergine und Olive **176**
- Feigen, Mandeln und Monterey Jack **179**
- Bio-Teig **181**
- Khorasan-Teig **184**
- Einkorn-Teig **186**
- Teig mit gekeimtem Weizen **188**

## NAPOLETANA

- Napoletana-Teig **195**
- Napoletana-Tomatensauce **197**
- Selbst gemachter Mozzarella **198**
- Der Holzofen **202**
- Pizza aus dem Holzofen **205**
- „Holzofenpizza“ aus dem Küchenofen **210**
- Margherita **213**
- Margherita extra **215**
- Marinara **216**
- Mastunicola **219**

## AUS ITALIENS REGIONEN

- Lucca **225**
- Rimini **227**
- Calabrese „Diavola“ **230**
- Quattro Anchovis **232**
- Sardinien **234**
- Pizza Romana **235**
- Romana-Teig **240**

## AUS ALLER WELT

- Barcelona **245**
- München **249**
- Dublin **253**
- Paris **257**
- Athen **259**

## VOM GRILL

- Teig zum Grillen **265**
- Pizza vom Grill – Grundrezept **266**
- Pizza für Steak-Liebhaber **268**
- Pizza Insalata **271**
- Pizza St. Germain mit Grillhähnchen **273**

## GEWICKELT UND GEROLLT

- Calzone mit Fleischklößchen oder Spinat **280**
- Calzonewich mit Mortadella und Käse **282**
- Schleife **284**
- Pepperoli **286**
- Wurstrolle **289**
- Clevere Resteverwertung **291**
- Fleischklößchen **295**

## FOCACCIA UND BROT

- Focaccia **302**
- Focaccina **305**
- Ciabatta **306**
- Blitz-Pizza **308**

## BÄCKERPROZENTE IM ÜBERBLICK 310

DANK 311

BEZUGSQUELLEN 312

REGISTER 314



RESPECT

THE CRAFT

# ACHTUNG VOR DEM HANDWERK

Pizza ist eigentlich eine einfache Sache: Teig, Tomaten, Käse und Belag. Nachdem ich mich aber mein halbes Leben lang mit Pizza beschäftigt habe, weiß ich, dass sie auch ein unerschöpfliches Thema ist – wie alle wirklich guten und einfachen Dinge. Ich lerne noch immer und versuche Tag für Tag, sie weiter zu verfeinern. Und ich kann Ihnen versichern, dass Pizza keine Frage von ein oder zwei Rezepten oder Faustregeln ist. Pizza ist ein eigenständiges Handwerk.

Genau aus diesem Grund wollte ich dieses Buch schreiben – obwohl es schon Hunderte von Büchern, Blogs und Websites mit Tausenden von Rezepten gibt. Ich habe lange darüber nachgedacht, ob wir wirklich noch mehr brauchen. Aber wenn ich in meinen Kursen Privatpersonen, professionellen Köchen und *pizzaioli* begegne, geht es weniger um Rezepte, sondern vielmehr darum, das grundlegende Handwerk zu vermitteln. Es geht also um die Techniken, um die Gründe für die Wahl der einen Zutat statt einer anderen, um die Kunst, beim Kneten, Formen, Belegen und Backen ein Gefühl für den Teig zu entwickeln.

Jeder kann Ihnen ein Pizzarezept in die Hand drücken, und wenn das Rezept halbwegs vernünftig ist, wird Ihnen wahrscheinlich eine durchaus ordentliche Pizza gelingen. Aber ich will mehr: *Ich möchte Ihnen Schritt für Schritt den Weg zur perfekten Fünf-Sterne-Pizza zeigen. Ob dick und luftig oder knusperdünn, ob sizilianisch oder neapolitanisch – Sie sollen jeden Stil beherrschen, der Ihnen schmeckt. Und Sie sollen ihn in Ihrer Küche mit Ihrem Backofen umsetzen können.*

Ist das wirklich möglich? Funktioniert das ohne echten Pizzaofen? Diese Fragen werden mir oft gestellt. Ob Sie es

glauben oder nicht: Ja, das klappt. Denn der Erfolg hängt nicht vom Ofen ab, sondern von den Zutaten und Techniken. Um diese Zutaten und Techniken wird es in diesem Buch gehen.

Auf eins müssen Sie sich aber einlassen, wenn Sie in Ihrer Küche Pizza in Spitzenqualität backen wollen. Es ist das Motto, das auf dem Deckblatt meiner Speisekarten und auf den Eingangstüren meiner Restaurants steht. Ich habe es mir sogar in meine Hände tätowieren lassen: *Respect the craft* (Achtung vor dem Handwerk).

Das Handwerk macht den Unterschied zwischen einer guten und einer großartigen Pizza aus. Ein paar zusätzliche Arbeitsschritte, das richtige Handwerkszeug, etwas mehr Zeit und reichlich Übung – darin liegt der Schlüssel zur Perfektion.

Bitte lesen Sie deshalb zuerst bis Seite 27, bevor Sie ein Rezept ausprobieren. Danach lade ich Sie zu einem Meisterkurs ein, in dem wir Ihre erste Pizza gemeinsam backen. Vielleicht möchten Sie diesen Kurs ein- oder zweimal wiederholen, bis Sie versiert genug sind, um sich den weiteren Rezepten in diesem Buch zuzuwenden oder eigene Varianten auszuprobieren.

Achtung vor dem Handwerk bedeutet, das Wie und Warum zu verstehen. Das mag etwas schulmeisterlich klingen, aber glauben Sie mir: Es macht Spaß, und die Abschlussarbeit dürfen Sie verspeisen.

Noch mehr Informationen und Ideen finden Sie auf meinem Blog [www.ThePizzaBible.com](http://www.ThePizzaBible.com) (in englischer Sprache).



*Der  
Meisterkurs*

# DAS HANDWERKSZEUG

Bevor wir mit der Pizzabäckerei beginnen, stelle ich Ihnen die wichtigsten Backhelfer und Zutaten vor.

Je nachdem, wie gut Ihre Küche ausgestattet ist, müssen Sie den einen oder anderen Backhelfer vielleicht noch anschaffen. Aber die Investition lohnt sich, denn diese Helfer halten lange und garantieren ein gutes Gelingen. Außerdem macht es Spaß, mit einer guten Ausrüstung zu arbeiten.

Nachfolgend habe ich eine Liste der unerlässlichen Backhelfer für den Meisterkurs zusammengestellt. Für andere Rezepte brauchen Sie vielleicht noch weiteres Zubehör, aber für den Anfang genügt diese Grundausrüstung. Prüfen Sie, was Sie bereits besitzen, und kaufen Sie den Rest in einem gut sortierten Fachgeschäft oder online. Dabei helfen die Bezugsquellen ab Seite 312.

## DIE GRUNDAUSSTATTUNG

- Digitalwaage mit 1-g-Teilung
- digitale Feinwaage mit 0,01-g-Messschritten (hilfreich, aber nicht unbedingt nötig)
- Küchenmaschine mit Knetfunktion bzw. Knetmaschine
- Stabmixer
- Rührschüsseln in verschiedenen Größen
- Messbecher für trockene und flüssige Zutaten
- digitales Küchenthermometer
- starre, unflexible Teigkarte mit gerader Kante
- flexible Teigkarte mit abgerundeter Kante
- Backbleche in verschiedenen Größen
- Frischhaltefolie (am besten extrabreit)
- Backlineal oder Maßband
- 2 quadratische oder rechteckige Pizzasteine oder Pizza-Stahlplatten, mindestens 38 × 38 cm, möglichst so groß, wie der Ofen es zulässt (Seite 13)
- Pizzaschieber mit kurzem Griff, mindestens 35 × 35 cm (am besten 38 × 38 cm)
- Kurzzeitmesser
- Backpinsel (zum Einölen)
- Pizza-Wiegemesser oder Schneiderad
- große runde Teller oder Bretter zum Servieren
- breite, hitzebeständige Bürste mit harten Borsten und Geschirrtuch zum Säubern von Steinen oder Blechen

## Zum Werkzeug

### **Pizzastein oder Stahlplatte?**

Für die meisten meiner Rezepte benötigen Sie zwei Pizzasteine (aus Schamotte) oder Stahlplatten. Pizzasteine gibt es schon länger, darauf gelingt Pizza gut. Pizzastahl ist noch recht neu, aber beim Erproben der Rezepte für den Haushaltsbackofen war ich mit den Ergebnissen durchaus zufrieden. Der Stahl hält die Hitze gut und bäckt gleichmäßig. Weil er sich schneller aufheizt als Stein, ist er praktisch, um mehrere Pizzen nacheinander zu backen. Außerdem lassen sich Stahlplatten leichter verstauen als Steine. Stahl eignet sich besonders gut für das Backen mit Grillfunktion (Seite 210).

### **Pizzaschieber**

Einen Holzschieber brauchen Sie, um Pizzen zu belegen, in den Ofen zu schieben und wieder herauszuholen. Er sollte mindestens 35 × 35 cm (besser 38 × 38 cm) groß sein. Wenn Sie in einem Holzgefeuerten Ofen backen, muss er eine Grifflänge von mindestens 50 cm haben (bei einem großen Ofen auch mehr).

In der Restaurantküche belegen wir Pizzen meist auf der Marmor-Arbeitsfläche, ziehen sie dann auf den Schieber und schieben sie in den Ofen. In meinen Restaurants verwenden wir dünne Schieber aus perforiertem Metall (Seite 312). So können wir Grieß und Mehl von der Unterseite abschütteln und nichts verbrennt im Ofen. Diese neuartigen Schieber sind toll, aber beim Aufnehmen und Ablegen einer belegten Pizza muss man sehr schnell arbeiten, sonst sinkt der Teig in die Löcher ein und klebt fest. Für die private Küche empfehle ich, die Pizza direkt auf einem Holzschieber zu belegen. Auf einen perforierten Metallschieber können Sie umsteigen, wenn Sie etwas mehr Übung haben.

### **Teigkarten**

Die starre, unflexible Teigkarte hat eine gerade Kante. Sie wird zum Teigteilen (Abstechen) und Lösen des Teiges vom Tisch benutzt, eignet sich aber auch zum Säubern der Arbeitsfläche. Die flexible Teigkarte mit abgerundeter Kante verwendet man, um Teig aus einer gewölbten Schüssel zu schaben. Am besten legen Sie vor der Teigzubereitung beide Teigkarten bereit.

### **Pizza schneiden**

Das traditionelle Werkzeug ist ein Schneiderad. Relativ neu – und besser geeignet – ist ein Pizzamesser, das ähnlich gehandhabt wird wie ein Wiegemesser. Mit einem großen, schweren Messer mit 50 cm langer Klinge kann man eine große Pizza mit einer einzigen fließenden Bewegung schneiden. Sie setzen das Messer im Winkel von 45° zum Schneidebrett an, das untere Ende der Klinge liegt auf dem Rand der Pizza. Mit diesem Ende der Klinge durchteilen Sie den Teigrand, dann drücken Sie die Klinge mit einer wiegenden Bewegung durch die ganze Pizza. Jeden weiteren Schnitt führen Sie ebenso mit einer einzigen Bewegung aus. Wer das einmal probiert hat, wird Pizza nie wieder mit einem Rad schneiden wollen. Dennoch sollten Sie zum Zuschneiden des Teigs ein Rad parat haben.

### **Pizza-Servierständer**

Wenn Sie Gäste zum Pizzaessen einladen, bietet sich ein Pizza-Servierständer an, denn so bleibt auf dem Tisch mehr Platz für Teller & Co. Besonders praktisch ist er, wenn Sie eine große Pizza wie Siciliana oder Romana servieren.

# EINKAUFSLISTE ZUTATEN

Für den Meisterkurs brauchen Sie die folgenden Zutaten. Die Mengen sind so bemessen, dass sie für mehrere Versuche ausreichen. Außerdem habe ich darauf geachtet, dass alle Zutaten problemlos erhältlich sind.

- ❑ 1,4 kg Mehl mit hohem Glutengehalt (Seite 19)
- ❑ 680 g feiner Grieß (reicht für mehrere Pizzen)
- ❑ Frischhefe oder Trockenhefe (Instant-Trockenhefe vermeiden)
- ❑ feines Meersalz
- ❑ Backmalz (Seite 24). Pro Pizza brauchen Sie nur etwa 9 g Backmalz. Es ist im gut sortierten Fachhandel oder online erhältlich. Kaufen Sie nur Backmalz, das ausschließlich Getreide enthält, weitere Zusatzstoffe sind unerwünscht.
- ❑ natives Olivenöl extra
- ❑ 800 g Tomatenstücke (aus der Dose)
- ❑ 340 g Tomatenmark (einfach konzentriert)
- ❑ 800 g geschälte ganze Tomaten (aus der Dose)
- ❑ 340 g Mozzarella (45 % Fett, 450 g für 2 Käsepizzen)
- ❑ getrockneter Oregano (am besten griechischer)
- ❑ 1 kleines Stück Parmigiano Reggiano zum Hobeln
- ❑ geriebener Pecorino zum Bestreuen
- ❑ 115 g Peperoniwurst in Scheiben (oder 140 g Wurst mit Fenchel oder kalabrische Wurst, selbst gemacht, Seite 62 und 63, oder gekauft)
- ❑ 115 g Prosciutto (6 dünne Scheiben)
- ❑ 20 g Rucola
- ❑ 12 Kirschtomaten (möglichst in verschiedenen Farben)
- ❑ 1 Knoblauchknolle
- ❑ 1 Bund Basilikum

# TEIL EINS: THEORIE

Willkommen in der Pizzaschule. Ein Bäckerdutzend Schüler sitzt am frühen Morgen im leeren Speiseraum von Tony's Pizza Napoletana in San Francisco – und Sie mittendrin. Erste Sonnenstrahlen kriechen über die Tische, Sie nippen am Cappuccino. Zuerst erkläre ich Ihnen die Grundregeln, die für alle meine Pizzen gelten. Dann legen wir los.

## DAS GEHEIMNIS DER LANGSAMKEIT

Immer wieder gibt es Menschen, die mir merkwürdige Komplimente machen. Einige treten an mich heran wie an einen Beichtvater, schauen sich in alle Richtungen um und flüstern: „Tony, ich bekenne, dass ich Pizza nie sonderlich mochte. Aber seit ich deine probiert habe, bin ich bekehrt!“ Andere sagen: „Oh Mann, deine Pizza schmeckt genau wie die, nach der ich als Kind verrückt war!“

Das erzähle ich nicht um anzugeben, sondern um etwas klarzustellen: Diese heiß geliebte „Kindheitspizza“ stammte wahrscheinlich aus einer kleinen, privat geführten Pizzeria in der Nachbarschaft. Dagegen haben Menschen, die sich nicht für Pizza begeistern, als Kind wahrscheinlich nur Pizzaketten kennengelernt, wo billige Zutaten und industriell gefertigter Teig verarbeitet wurden.

Der zweite Pizzatyp soll für wenig Geld ordentlich satt machen, mehr aber auch nicht. Meine Pizza ist das Gegenteil. Selbst wenn man eine große isst, riskiert man weder ein schlechtes Gewissen noch Bauchschmerzen. Wer je in Italien Pizza bestellt hat, weiß, was ich meine. Dort sieht eine Pizza für eine Person aus, als könnte eine Familie davon satt werden. Rückt man ihr dann mit Messer und Gabel zu Leibe, ist sie jedoch im Nu verputzt.

Das Zauberwort heißt *Verdaulichkeit*. Ein Teig, der nicht nur gut schmeckt, sondern richtig zubereitet ist, liegt nicht bleischwer im Magen. Das hat vor allem mit dem Zeitfaktor zu tun. Pizzateig ist lebendig. Sobald man die Hefe mit

Mehl und Zucker mischt, fängt sie an, den Einfachzucker im Mehl zu verzehren. Und je länger man ihr Zeit gibt (mit gewissen Grenzen), desto mehr verzehrt sie. Darum soll Ihr Pizzateig von heute an *mindestens 24 Stunden – besser 48 Stunden – im Kühlschrank reifen*.

Es gibt viele Rezepte für Pizza ohne Kneten und Teigruhe, die in weniger als 1 Stunde auf dem Tisch steht. Für den Teig wird meist relativ viel Hefe verwendet, die gleich zu Beginn mit Zucker aktiviert wird. Das ist, als ob Sie die Hefe mit einem dreifachen Espresso auf Touren bringen. So kann man es machen, aber die Pizza wird weder gut schmecken noch zart oder leicht verdaulich sein. (Wenn Sie ungern länger vorausplanen, lesen Sie auf Seite 57, wie man Pizzateig tiefkühlt.)

Feuchtigkeit, Wärme und Zucker sind für die Aktivität der Hefe nötig. Diese Faktoren steuere ich so, dass der Prozess möglichst langsam abläuft. Ich aktiviere die Hefe mit lauwarmem Wasser. Dann mische ich in der Küchenmaschine auf niedrigster Stufe (nicht im Mixer, darin wird der Teig zu stark erwärmt) Mehl mit etwas Backmalz (süßt dezent und fördert die Bräunung) und Eiswasser, das später die Aktivität der Hefe verlangsamt. Anschließend wird die angerührte Hefe untergemischt – wieder langsam und nur kurz. Danach folgt das Salz, das ebenfalls den Hefestoffwechsel bremst. Zuletzt kommt eine kleine Menge Öl hinzu. Jetzt lasse ich den Teig bei Raumtemperatur etwa 1 Stunde ruhen, bevor ich ihn für 24 Stunden oder länger in den Kühlschrank stelle. Wegen der langen Teigruhe kommen Sie mit einer relativ

geringen Menge Hefe aus, und Ihre Pizza schmeckt – im Gegensatz zu den meisten selbst gemachten Broten und Pizzen – nicht aufdringlich nach Hefe.

Je langsamer die Hefe die Einfachzucker verstoffwechselt, desto besser. Und je mehr Zucker die Hefe verzehrt, desto leichter verdaulich wird die Pizza. Man könnte sagen, *die Hefe nimmt Ihnen einen Teil der Verdauungsarbeit ab.*

Außerdem verbessert die lange Teigruhe den Geschmack. Ähnlich wie beim Bierbrauen, der Wein- oder Käseherstellung geht eine Verkürzung der Reifezeit immer auf Kosten des Geschmacks. Also Finger weg von Abkürzungen! Pizza mag als Fast Food gelten, aber eigentlich ist sie Slow Food.

## EXAKT ABWIEGEN

Wenn dieses Buch etwas an Ihren Koch- und Backgewohnheiten ändert, dann hoffentlich Ihre Einstellung zum genauen Abwiegen und Abmessen der Zutaten. Das ist in manchen Ländern selbstverständlich, aber nicht in allen. Ein italienisches Pizzarezept beispielsweise beginnt normalerweise mit 500 g Mehl, die übrigen Zutatenmengen werden in Gramm oder Millilitern angegeben.

In den USA dagegen ist es üblich, Zutaten mit Tassen und Esslöffeln abzumessen. Das ist eine relativ ungenaue Methode. Gerade beim Backen ist es aber ratsam, exakt zu arbeiten, und das Abwiegen ist erheblich genauer als die Verwendung von Volumenmaßen. Aus diesem Grund wiegen die meisten professionellen Köche und Bäcker auch flüssige Zutaten ab. In einem Restaurant soll die Pizza Tag für Tag gleich gut gelingen, und dasselbe gilt auch für die private Küche. Wenn man Tassen zum Abmessen von Mehl verwendet, hängt das genaue Gewicht davon ab, wie locker man das Mehl in die Tasse schüttet oder wie sorgfältig man es am Tassenrand gerade abstreift. Bei Verwendung verschiedener Mehlsorten können sich diese Ungenauigkeiten erhöhen. Anders sieht es mit einer Waage aus. Wenn im Rezept 453 g Mehl angegeben sind (im angloamerikanischen Sprachraum 1 Pfund), dann starten alle, die eine Waage verwenden, mit derselben Menge.

In meinen Rezepten werden Mengen in Gramm angegeben. Das gilt vor allem für Zutaten, bei denen es auf Genauigkeit ankommt wie für Vorteig und Hauptteig. Andere Zutaten, beispielsweise für Pizzabeläge, sind in haushaltsüblichen Mengen wie Stück oder Teelöffel angegeben.

Schaffen Sie sich am besten eine Digital-Küchenwaage mit 1-Gramm-Teilung an (Seite 312). Für sehr kleine Mengen, wie etwa Hefe, empfehle ich außerdem eine digitale Feinwaage mit 0,01-Gramm-Messschritten.

Wenn Sie sich an das Abwiegen in Gramm gewöhnt haben, werden Sie bald feststellen, dass es einfacher ist. Weil das System auf dem Faktor Zehn beruht, entwickelt man schnell ein Gefühl für die Mengenverhältnisse. Das bringt uns zum Thema ...

## BÄCKERPROZENTE

In Rezepten für den Hausgebrauch findet man normalerweise feste Mengenangaben für die einzelnen Zutaten. In Rezepten für Profis dagegen sind Zutatenmengen oft in Prozenten angegeben. Dadurch ergibt sich eine Art Formel, die auf dem Mengenverhältnis aller Zutaten zur Mehlmenge beruht. Mehl ist bei Backwaren die Grundzutat und macht immer 100 % aus. Die übrigen Zutaten werden als prozentuale Anteile dieser Grundmenge definiert.

Wenn ich also einen Teig mit 500 g Mehl zubereite und 350 g Wasser zufüge, entspricht das 100 % Mehl und 70 % Wasser (350 = 70 % von 500).

Für alle Teigrezepte in diesem Buch finden Sie die prozentualen Mengen in der Tabelle auf Seite 310. Die Tabelle richtet sich an Profis, gibt aber auch Hobbybäckern einen schnellen Überblick über die Teigzusammensetzung. Außerdem hilft sie, die Rezeptmengen zu vergrößern oder zu verkleinern. Dabei gehen Sie einfach von der Mehlmenge aus, die Sie verwenden möchten. Für alle anderen Zutaten müssen Sie dann nur die Mehlmenge mit dem Prozentsatz multiplizieren, der für die jeweilige Zutat angegeben ist.

Kommen wir zurück zum Beispiel mit 500 g Mehl. Wenn die Tabelle 1 % Hefe angibt, berechnen Sie, wie viel 1 % von 500 g ist (500 mit 0,01 multiplizieren) und kommen auf 5 g Hefe. Wollen Sie 10 kg Mehl verarbeiten (10 000 g), lautet die Rechnung  $10\,000 \times 0,01 = 100$  g Hefe.

Wer sich das Rechnen vereinfachen möchte, besucht im Internet den Pizzateigrechner von Städler Made (Seite 310). Nach Eingabe des gewünschten Pizzastils und des Teiggewichts, berechnet das Tool alle Mengen. Zwar kann man die Mengen für den Hausgebrauch normalerweise leicht selbst berechnen, dennoch empfehle ich, sich mit dem Tool vertraut zu machen. Es hilft, die Mengenverhältnisse der Zutaten besser zu verstehen.

### WASSERGEHALT (HYDRATATION)

Die meisten Pizzateige bestehen aus denselben Grundzutaten: Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Dass es dennoch verschiedene Teigtypen gibt, liegt am *Verhältnis von Mehl zu Wasser*, also an der Feuchtigkeit des Teigs (Hydratation).

Als Faustregel gilt: Je höher die Hydratation, desto leichter, luftiger, zarter und knuspriger wird der Teig. Sie haben richtig gelesen: *knuspriger*. Man möchte denken, dass der Teig durch Wasser weich wird. Tatsächlich entsteht (bis zu einem gewissen Maß) durch Wasser aber Dampf, der den Teig beim Backen aufgehen lässt. Dadurch bekommt er eine knusprige Kruste, bleibt innen jedoch weich und saftig.

Diesen Effekt wünschen sich viele *pizzaioli* und Bäcker. Darum haben viele Rezepte eine Hydratation um 85 %. Dabei gibt es aber einen Nachteil: Je höher der Feuchtigkeitsgehalt, desto schwieriger ist der Teig zu verarbeiten. Teig, der mehr als 70 % Wasser auf die Gesamtmehlmenge enthält, ist ausgesprochen weich und reißt sehr leicht. Das ist vor allem für Hobbybäcker ein großes Problem, zumal sich so feuchter Teig auch schlecht dehnen und zu schönen Kreisen mit gleichmäßiger Stärke formen lässt. Ist der Teig aber ungleichmäßig, bäckt er auch ungleichmäßig. Dann können Löcher entstehen, durch die Sauce und geschmolzener Käse auf den Pizzastein sickern. In manchen Rezepten werden

Pizzen aus zu weichen Teigen als „rustikal“ bezeichnet – ich nenne sie misslungen.

Aus diesem Grund enthalten die meisten Teige in diesem Buch 60–70 % Feuchtigkeit. Wer sich mit Bäckerprozenten auskennt, kann in meinen Rezepten die Feuchtigkeit auf einen Blick anhand der Prozentangabe für das Wasser einschätzen. Praktisch, oder?

Wenn Sie in der Teigzubereitung geübt sind, können Sie die Hydratation leicht erhöhen, indem Sie etwas mehr Wasser zugeben. Beurteilen Sie dann selbst, ob Ihnen das Ergebnis zusagt. Für den Anfang können Sie davon ausgehen, dass die Wassermengen in allen Rezepten so bemessen sind, dass Konsistenz, Verarbeitbarkeit und Backverhalten optimal ausfallen.



### TONY'S TIPP

**AUTOLYSE** Um die Teigstruktur und die Krume von Brot und Pizza zu verbessern, verquellen manche Bäcker ihr Mehl mit Wasser (von 30 Minuten bis zu 6–8 Stunden). Dieses Verfahren nennt man Autolyse. Dabei wird das Mehl durchfeuchtet, bevor die anderen Zutaten zugefügt werden. Die Enzyme im Mehl beginnen, Stärke und Proteine zu zersetzen. Dadurch wird die Bildung des Glutengerüsts im Teig gefördert. Wenn Sie das ausprobieren möchten, gehen Sie so vor: Mehl und Wasser (Mengen gemäß Rezept) in der Schüssel der Küchenmaschine langsam und nur kurz zu einem Teig verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur 30 Minuten stehen lassen. Dann gemäß Rezept fortfahren.



# WARENKUNDE ZUTATEN

Man kann es nicht oft genug wiederholen: Wenn ein Rezept nur wenige Zutaten enthält, muss jede einzelne von bester Qualität sein. Eine Tüte fertig geriebener Mozzarella aus dem Supermarkt mag praktisch sein, enthält aber oft Zusatzstoffe, die als Trennmittel das Verkleben verhindern sollen. Frisch geriebener Käse dagegen ist viel aromatischer. Und das ist nur ein Beispiel. Ob Salz, Backmalz, Tomaten oder Beläge: Sorgfalt beginnt beim Einkauf. Sie werden den Unterschied schmecken.

Meine Pizzen, italienische wie amerikanische, sollen möglichst authentisch sein. Darum verwende ich die traditionellen Zutaten der jeweiligen Herkunftsregion. Dafür betreibe ich manchmal großen Aufwand, etwa indem ich sie am Herkunftsort einkaufe. Das bezieht sich nicht nur auf berühmte Zutaten wie Caputo-Mehl oder DOP San Marzano Tomaten aus Italien für meine Napoletana, sondern auch auf Provel, einen speziellen Käse, der das Markenzeichen der Pizza St. Louis ist. Je authentischer die Zutaten, desto näher kommt die Pizza dem Original.

Zum Glück kann man heute fast alle typischen Zutaten über das Internet bestellen. Auch Produkte, die früher nur Profis zur Verfügung standen, sind jetzt für Privatpersonen erhältlich – allerdings manchmal nur in Großmengen. Das ist kein Problem bei Zutaten, die sich lange halten oder tiefkühlen lassen. Andere kann man gemeinsam mit Freunden einkaufen und teilen.

Alternativ könnten Sie auch versuchen, sich mit dem Chef einer guten Pizzeria an Ihrem Wohnort anzufreunden. Vielleicht verkauft er Ihnen die eine oder andere Zutat in kleinen Mengen oder kennt einen guten Lieferanten für Zutaten oder Backwerkzeuge. Wenn Sie sich selbst auf dem Markt umschauen möchten, finden Sie auf Seite 312 eine Auswahl von Bezugsquellen.

## MEHL

Herz und Seele einer Pizza ist das Mehl, darum sollten Sie dabei besonders wählerisch sein. Letztlich hängt Ihre Wahl davon ab, welchen Pizzatyp Sie backen wollen und wie lange Ihr Teig reifen soll.

Ich setze auf Tradition, darum verwende ich für meine Pizzen – unabhängig vom Typ – am liebsten altbewährte Mehlsorten (Seite 22–23). Damit regionale amerikanische und italienische Rezepte ihren Vorbildern möglichst nahe kommen, kaufe ich auch Mehle aus verschiedenen Gegenden der USA und Italiens.

Viele Kochbücher und Websites behaupten, dass sich „all-purpose flour“ (in Deutschland Weizenmehl Type 405–550) für Pizza gut eignet. Für die meisten Pizzen bestreite ich das. Weizenmehl enthält das Protein Gluten. Wenn man den Teig knetet, bildet das Gluten ein „Gerüst“ aus Proteinsträngen. Je höher der Glutengehalt des Mehls, desto stärker und elastischer ist das Gerüst. Auf Seite 20 sehen Sie ein Foto aus dem Inneren einer Teigkugel, auf dem dieses Gerüst gut zu erkennen ist.

Die Hefe gibt bei ihrer Aktivität Kohlenstoffdioxid ab. Dieses Gas bleibt im Glutengerüst hängen und bewirkt, dass der Teig aufgeht. Bei den Proteinen im Weizenmehl handelt es sich größtenteils um Gluten. Ein Mehl mit hohem Glutengehalt ist also proteinreich.



Weizenmehl der Type 550 enthält normalerweise 10–12 % Gluten (auf der Packung oft als 10–12 % Protein angegeben). Ich bevorzuge Mehl mit einem höheren Glutengehalt. In meinen Restaurants verwende ich Mehle mit 12,5–13 % für Teige, die 36 Stunden ruhen, und 13–14 % für eine Teigruhe von 36–48 Stunden. Da mit steigender Typenzahl auch der Glutengehalt steigt, wäre Mehltypen 812 oder 1050 gut für Pizzateig geeignet. Allerdings sinkt mit steigender Type die Glutenqualität, sodass Mehle der Type 812 oder 1050 trotzdem nicht für Pizza empfehlenswert sind. Die beste Wahl ist deshalb Weizenmehl Type 550 (Österreich: Type 700, Schweiz: Weißmehl), wenn möglich mit einem hohen Glutengehalt. Der durchschnittliche Protein- oder Glutengehalt wird in der Nährwertabelle auf der Mehltüte angegeben, kann aber je nach Saison und Getreidesorte schwanken. Darum ist es ratsam, sich mit verschiedenen Mehlen vertraut zu machen und für jeden Zweck das passende zu finden. In meinen Rezepten empfehle ich ein Mehl, nenne aber auch Alternativen. *Wichtig zu wissen ist, dass der Teig mit niedrigerem Proteingehalt auch weniger Wasser binden kann. Da die Proteingehalte deutscher Mehle in der Regel unterhalb der amerikanischen und italienischen Mehle liegen, empfehle ich zunächst 2–3 % weniger Wasser zu verwenden als im Rezept angegeben, und evtl. nachzugießen, wenn der*

*Teig zu fest erscheint.* Eine einfache Faustregel: Für jedes Prozent weniger Proteingehalt im Mehl im Vergleich zu meinen Mehlangaben sollte ein (Bäcker-)Prozent weniger Wasser in den Teig gegeben werden.

## WASSER

Nach Mehl hat Wasser mengenmäßig den zweithöchsten Anteil am Pizzateig. Schon darum ist es nicht egal, welches Wasser Sie verwenden. Durch hartes Wasser (mit einem hohen Gehalt an Kalzium, Magnesium und anderen Mineralien) kann der Teig zu fest werden. Weiches Wasser hingegen kann den Teig zu schlaff machen. Ideal ist Wasser mit einem mittleren Härtegrad.

Leitungswasser mit gutem Geschmack können Sie bedenkenlos zum Backen verwenden. Alternativ können Sie es filtern oder Trinkwasser aus der Flasche verwenden, jedoch kein mit Kohlensäure versetztes Mineralwasser. Wenn Ihr Leitungswasser sehr hart ist, können Sie versuchen, etwas weniger Salz zum Teig zu geben. Ist es sehr weich, erhöhen Sie die Salzmenge geringfügig.

## HEFE

Hefe wird in zwei Varianten verkauft:

- **Frische Hefe:** Gepresste Würfel mit 42 g gibt es im Kühlregal des Supermarkts, meist in der Nähe der Milchprodukte.
- **Trockenhefe:** Die kleinen Beutel sind meist in Dreierpacks im Backregal des Supermarkts erhältlich.

Ob frisch oder trocken, der Hefe wurde ein Teil des Wassers entzogen, um die Hefezellen in einen Ruhezustand zu versetzen. Frischhefe wurde etwa 30 % Wasser entzogen, Trockenhefe 90–95 %. Je geringer der Wassergehalt, desto länger ist die Hefe haltbar.

In meinen Restaurants verarbeite ich meist frische Hefe. Für den Hausgebrauch in den USA empfehle ich üblicherweise Trockenhefe, weil sie dort leichter zu bekommen und länger haltbar ist. Im deutschsprachigen Raum ist Frischhefe emp-

fehlenswerter, da sie überall verfügbar und aktiver ist als Trockenhefe. In den Zutatenliste der Rezepte finden Sie deshalb sowohl Angaben für Frischhefe als auch für Trockenhefe.

Für Pizzen nach neapolitanischer Art wird immer frische Hefe verwendet, denn so ist es im offiziellen Rezept der *Associazione Verace Pizza Napoletana*, das seit 2010 als Kulturgut unter dem Schutz der EU steht, vorgesehen. Von frischer Hefe brauchen Sie meist zwei- bis dreimal so viel wie von Trockenhefe.

Hefe besteht aus lebenden einzelligen Organismen, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden. Gelagert wird sie im Kühlschrank. Frischhefe sollte in der Originalverpackung oder notfalls locker in Frischhaltefolie eingewickelt werden, damit sie atmen kann. Falls sie trockene Stellen oder Verfärbungen aufweist, ist sie nicht mehr zu gebrauchen. Trockenhefe in kleinen Tüten bewahren Sie in einem luftdicht schließenden Behälter (z. B. Schraubglas) im Kühlschrank auf.

FrISCHE Hefe hält sich im Kühlschrank 2–3 Wochen, Trockenhefe deutlich länger. Weil man aber nie weiß, wie lange und unter welchen Bedingungen sie vor dem Kauf gelagert wurde, ist es ratsam, immer nur kleine Mengen zu kaufen und zügig zu verbrauchen.

Ich halte nichts davon, Hefe tiefzukühlen. Bei Minusgraden dehnt sich das Wasser in den Zellen aus. Dadurch können die Zellwände platzen und die Hefe stirbt ab. Auch verpackte Frischhefe sollten sie in einem luftdicht schließenden Behälter aufbewahren. Ein offenes Päckchen Hefe im Kühlschrank ist wie ein Fuchs im Hühnerstall. Die Hefe ist hungrig, die Zellen breiten sich in der Luft aus und machen sich über andere Lebensmittel her. Viele *pizzaioli* haben die schmerzhafteste Erfahrung gemacht, dass ein offenes Päckchen Hefe im Kühlraum die ebenfalls dort aufbewahrte Tomatensauce zum Umkippen brachte.

Das Wasser zum Aktivieren frischer oder trockener Hefe darf keinesfalls wärmer als 30 °C sein, sonst können die

Zellen Schaden nehmen. Ich arbeite meist mit einer Wassertemperatur von 26 °C, weil ich die Hefe lieber langsam aktiviere.

## VORTEIG

Auch der Vorteig ist ein Geheimnis, das sich auf die Qualität der fertigen Pizza auswirken kann. Man nennt diese Zubereitungsweise auch „indirekte Führung“, weil die Zutaten in mehr als einem Schritt miteinander gemischt werden. Ein Vorteig ist eine mit Hefe fermentierte Mischung aus Mehl und Wasser. Dabei kann es sich um gekaufte Hefe handeln, aber auch um wilde Hefe, beispielsweise von Traubenschalen oder anderem Obst und Gemüse. Wilde Hefen sind auch in der ganz normalen Raumluft präsent. Meist verwende ich jedoch gekaufte Hefe, weil die Ergebnisse besser kontrollierbar sind.

Ein Vorteig kann fest oder weich sein. Auch eine kleine Teigportion, die von einem Rezept abgezweigt wird, kann zum Vorteig werden. Vielleicht kennen Sie solche Teigansätze, die man „füttern“ muss, um sie am Leben zu erhalten. In meinen Restaurants verwenden wir sowohl diese langlebigen Vorteige als auch solche, die am Vortag frisch angesetzt werden. Für den Hausgebrauch empfehle ich frisch angesetzte Vorteige, denn diese Methode ist einfacher und berechenbarer. Wenn Sie mehr Übung haben, können Sie auch mit anderen Methoden und mit wilden Hefen experimentieren.

Mit Ausnahme von Chicago Deep-Dish, Detroit, St. Louis und Grandma Pizza verwende ich für alle Pizzen in meinen Restaurants einen Vorteig. Das empfehle ich auch Ihnen. Zwar ist das ein zusätzlicher Arbeitsschritt, aber die Mühe lohnt sich: Der Boden bekommt einen komplexeren Geschmack, einen herrlichen Duft, eine schönere Krume, eine bessere Konsistenz – und er ist leichter verdaulich.

Ein Vorteig muss mindestens 18 Stunden vor der eigentlichen Teigzubereitung angesetzt werden. Manche Rezepte gelingen auch ohne Vorteig recht gut. In solchen Fällen finden Sie im Rezeptteil zwei Varianten: eine mit und eine ohne Vorteig. Die Zutatenmengen sind dabei entsprechend

## MEINE BEVORZUGTEN MEHLE

Mehl	Beschreibung	Proteingehalt in %
Power Flour (Pendleton Flour Mills)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• klassisches Pizzeria-Mehl</li> <li>• doppelgriffig</li> <li>• für fast alle Pizzen geeignet</li> <li>• mein bevorzugtes Mehl für alle Pizzen (außer Napoletana und Chicago Pizza)</li> <li>• aus dem Westen der USA, an der Ostküste selten zu finden</li> <li>• hervorragend für lange Teigführung</li> <li>• leicht süßlicher Geschmack</li> </ul>	13,5 %
All Trumps Flour (General Mills)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• klassisches Pizzeria-Mehl</li> <li>• traditionell für New Yorker Pizza</li> <li>• leichter Weizengeschmack</li> <li>• aus hartem, rötlichen Sommerweizen hergestellt</li> </ul>	14,2 %
Harvest King Flour (General Mills)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• leicht nussig, mittlere Griffigkeit</li> <li>• aus Winterweizen hergestellt</li> </ul>	12 %
High Performer High Protein Unbleached Flour (Giusto's)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ähnlich wie Power Flour</li> <li>• vielseitig verwendbar</li> <li>• aromatische Kruste, Krume wie Brot</li> <li>• aus dunklem nördlichen Sommerweizen hergestellt</li> </ul>	13–13,5 %
Tony's California Artisan Flour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• von mir in Zusammenarbeit mit Central Milling entwickelt (in Großgebunden und in haushaltsüblichen Mengen erhältlich).</li> <li>• griffig</li> <li>• süßlich</li> <li>• vielseitig, ähnlich wie Power Flour</li> <li>• nicht empfehlenswert für Napoletana</li> </ul>	13–13,5 %
Sir Lancelot Unbleached HI-Gluten Flour (King Arthur)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• gutes Pizzamehl, wenn keine Profiqualität verfügbar ist</li> <li>• mäßig griffig</li> <li>• vielseitig</li> <li>• Geschmack und Konsistenz der Kruste erinnern an Brot</li> </ul>	14,2 %
Organic High Mountain HI-Protein Flour (Central Milling)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• griffig</li> <li>• süßlicher Weizengeschmack</li> <li>• leicht gelbliche Farbe</li> <li>• aus 100 % dunklem nördlichen Sommerweizen hergestellt</li> </ul>	13 %
Organic Artisan Type 70 Mal- ted Flour (Central Milling)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• im Geschmack milder als High Mountain</li> <li>• süßlicher Weizengeschmack</li> <li>• leicht gelbliche Farbe</li> <li>• 70 % Ausmahlungsgrad</li> </ul>	12,5 %
Organic Whole Wheat Medi- um Flour (Central Milling)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aus 100 % Vollkornweizen mit Keim hergestellt, darum süßlicher</li> <li>• Teig reift schneller durch eine höhere natürliche Enzymkonzentration</li> </ul>	12,5 %

Mehl	Beschreibung	Proteingehalt in %
Ceresota and Heckers All-Purpose Flour	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ideal für Chicago Pizza (knusperdünn und Deep-Dish)</li> <li>• nicht zu brotähnlich</li> <li>• gutes Mundgefühl</li> <li>• locker, aber gut formbar</li> <li>• fein mit mittlerer Griffigkeit</li> </ul>	12 %
Organic Dark Rye Flour (Central Milling)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 % Vollkorn, hergestellt aus einer Roggensorte mit bläulich-grüner Farbe</li> <li>• gut für Teige mit geringer Aktivität oder um die Fermentierung anzuregen (Teig reift schneller durch eine höhere natürliche Enzymkonzentration)</li> <li>• ideal als Zutat für Vorteige</li> <li>• fein</li> </ul>	n. v.
Organic White Khorasan Flour (Central Milling)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sehr alte Weizenart, zuerst in Ägypten verwendet, heute in Italien beliebt</li> <li>• in Proteingehalt, Griffigkeit, Härte und Farbe ähnlich dem Hartweizen, aber süßlicherer Geschmack</li> <li>• Kneteigenschaften eher wie Dinkel</li> </ul>	14,7–15 %
Einkorn Flour (Jovial)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• relativ hohe Dichte, gelbliche Farbe, nimmt viel Wasser auf</li> <li>• besser für Teige mit kürzerer Reifungszeit</li> </ul>	14 %
Antimo Caputo 00 Flour (Großgebände sind mit „00 Pizzeria Flour“ beschriftet)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ideal für Napoletana und gegrillte Pizza</li> <li>• mittlere Griffigkeit</li> <li>• gleichbleibende Qualität</li> <li>• leicht süßlich</li> <li>• weich und fein, aber gut formbar</li> </ul>	11,5–12,5 %
Molino San Felice 00	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ideal für Napoletana und gegrillte Pizza</li> <li>• mittlere Griffigkeit</li> <li>• süßlich</li> <li>• weich und fein, aber gut formbar</li> </ul>	11–12,2 %
Le 5 Stagioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• beliebte italienische Pizzamehl-Marke, verschiedene Produkte für klassische italienische Pizza, Napoletana und Pizza in Formen</li> </ul>	11,5–13,5 %
Molino Marino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steinmühlenmehle der Typen 00 und 0 aus dem Piemont</li> <li>• ideal zum Mischen, sehr gut verdaulich</li> </ul>	12,5–16 %
Molino Pasini	<ul style="list-style-type: none"> <li>• verschiedene Mehle für klassische italienische Pizza, Napoletana und Pizza in Formen</li> </ul>	11–13,5 %

Wer auf meine Mehl-Favoriten nicht zugreifen kann, verwendet alternativ Weizenmehl der Type 550 mit möglichst hohem Proteingehalt (Seite 20). In Deutschland gibt es viele kleine Mühlen mit regionalen Mehlsorten. Wenn Sie meine Favoriten nicht bekommen, testen Sie ruhig diese Mehle. In der Regel gibt Ihnen der Müllermeister kompetent Auskunft zu Proteingehalt und Verwendung.

angepasst. Damit Sie es in diesem Kurs am Anfang ein bisschen leichter haben, beginnen wir mit einem Rezept ohne Vorteig. Meine bevorzugten Vorteige finden Sie auf den Seiten 54–55.

## **SALZ**

Ich verwende grundsätzlich feines Meersalz, weil ich den intensiven, reinen Geschmack sehr mag. Es muss möglichst fein sein, damit es sich im Teig leicht und gleichmäßig auflöst und verteilt. Vermeiden Sie Jodsalz, denn es kann einen chemischen, bitteren Beigeschmack haben. Eine gute Alternative ist unbehandeltes, unraffiniertes Steinsalz aus Deutschland.

Dosieren Sie das Salz nicht mit einem Messlöffel, sondern wiegen Sie es ab. Wegen der unterschiedlichen Kristallgrößen kann es beim Messen mit dem Löffel zu erheblichen Schwankungen kommen.

Salz ist nicht nur eine Geschmackszutat. Es stabilisiert das Glutengerüst, macht also den Teig elastischer und stabiler. (Darum wird bei Pizza-Wurf-Wettbewerben die dreifache Salzmenge in den Teig gegeben.) Bei sehr feuchter Witterung kann der Teig weich und instabil werden. Dann kann es helfen, den Salzanteil um 0,5–1 % zu erhöhen.

Weil Salz konservierende Eigenschaften besitzt, verhindert es, dass der Teig oxidiert und sich verfärbt. Es entzieht den Hefezellen Feuchtigkeit, hemmt so deren Aktivität und verlangsamt dadurch die Teigreifung. Aus diesem Grund gebe ich Salz nie gleich zu Beginn mit den anderen trockenen Zutaten in den Teig, sondern warte einige Minuten, bis die Hefe mit ihrer Arbeit begonnen hat.

Zum Garnieren von Pizzen verwende ich am liebsten große, gut sichtbare Meersalzflöckchen, z. B. Maldon-Salz oder Fleur de Sel.

## **ÖL UND FETT**

Für die meisten meiner Teige verwende ich natives Olivenöl extra. Es emulgiert die Zutaten, macht den Teig glatt und geschmeidig und unterstützt die Bräunung. Dasselbe gilt auch für andere Fette, beispielsweise Butter, Schweineschmalz, Milch oder Eier. Normalerweise arbeite ich das Öl erst relativ spät unter. Gibt man es zu früh zu, kann es die Saugfähigkeit und somit die Befeuchtung des Mehls beeinträchtigen. In meinen Kursen vergleiche ich die Teigzubereitung immer mit dem Bau eines Motors: Zuerst baut man alle Teile zusammen, dann gibt man das Öl dazu, um ihn starten zu können.

Zum Braten und Frittieren benutze ich raffiniertes Olivenöl (in den Rezepten einfach als Olivenöl bezeichnet), weil es höhere Temperaturen verträgt. Natives Olivenöl extra – oder damit hergestellte Würzöle – verwende ich zum Garnieren oder Abrunden von Pizza und anderen Speisen. Am liebsten mag ich Olivenöle, die nicht zu grasig oder pfeffrig schmecken.

## **BACKMALZ**

In Europa hat Backmalz als Zutat von Teigen für Brot und andere Backwaren eine lange Tradition. Es ist aber auch eine großartige Geheimzutat für Pizza aus dem Haushaltsbackofen (Seite 210), der nicht so heiß wird wie ein Pizzeria-Ofen. Eine kleine Menge Backmalz sorgt bei niedrigeren Temperaturen für eine schöne Bräunung und gibt dem Teig eine feine, nussig-karamellige Süße. Wenn Sie die Pizza dagegen auf einem Grill, in einem Holzofen oder unter einem Salamander backen wollen – die allesamt Temperaturen von mehr als 340 °C erreichen – sollten Sie auf das Backmalz verzichten.

Backmalz wird normalerweise aus gekeimter, dann getrockneter und gemahlener Gerste hergestellt. Es enthält den Zweifachzucker Maltose, der nicht nur Geschmack und Farbe beisteuert, sondern auch der Hefe als Nahrung dient und so den Teig stärker aufgehen lässt.

Man unterscheidet zwischen diastatischem (aktivem) und nicht diastatischem (inaktivem) Malz. Für Pizza benötigen Sie inaktives Malz. Verwenden Sie aktives Malz, kann der Teig zu schnell abgebaut und die Pizza zu feucht werden, besonders bei langer Teigführung. Aktivmalz ist dann empfehlenswert, wenn der Pizzateig nur wenige Stunden ruht und keinen Vorteig enthält. Backmalze sind im Fachhandel und online (Seite 312) erhältlich.

## TOMATEN

Bei Pizza befolge ich ein einfaches Prinzip: Je dicker die Pizza und der Boden, desto dicker die Sauce. Für eine große Chicago Deep-Dish oder eine Siciliana mit dickem Teig verwende ich eine dicke, stückige Sauce. Für eine klassische Pizza New York bevorzuge ich eine dünnere Sauce.

Man könnte denken, dass eine gute Pizzasauce aus frischen Tomaten besteht und stundenlang köcheln muss. Dagegen spricht nichts, wenn es hervorragende Tomaten sind. Allerdings sind frische Tomaten in Spitzenqualität nirgendwo rund ums Jahr zu bekommen. Deshalb werden die Pizzasaucen in meinen Restaurants und in vielen anderen mit ganzen, gewürfelten oder passierten Tomaten und Tomatenmark aus der Dose zubereitet. Sie werden durchgerührt,

leicht gewürzt, mit etwas Olivenöl verfeinert, aber nicht gekocht. Die Zubereitung ist also ganz anders als bei einer typischen Tomatensauce für Pasta.

Ich bringe meine Saucen auf Raumtemperatur, bevor ich sie verwende. Erhitzt werden sie aber nicht – aus zwei Gründen: Erstens werden die Tomaten bereits beim Konservieren erhitzt und dadurch gegart. Zweitens werden sie auf der Pizza beim Backen im Ofen nochmals gegart. Kocht man die Saucen zusätzlich, geht oft das frische Tomatenaroma verloren. Außerdem können sie zu konzentriert schmecken oder beim Backen sogar verbrennen.

Für Chicago Deep-Dish, gefüllte und Detroit Pizza lasse ich die Sauce kurz auf dem Herd köcheln. Dabei geht etwas Geschmack verloren, aber die Garzeit verkürzt sich, und das kommt dem Gesamtergebnis zugute. Für alle anderen Saucen in diesem Buch werden die zimmerwarmen Zutaten einfach gemischt, eventuell mit einem Stabmixer durchgerührt und gewürzt.

Ich empfehle, die Sauce am Vortag zuzubereiten und im Kühlschrank zu lagern, damit sich die Aromen gut entfalten können. Wenn Sie mit der Teigzubereitung beginnen (meist 1–2 Stunden vor dem Backen), nehmen Sie die Sauce

## MEINE BEVORZUGTEN TOMATENPRODUKTE

Tomatenprodukt	Verpackung und Einkauf
Ganze geschälte Tomaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aus der Dose</li> <li>• erhältlich in 400-g- oder 800-g-Dosen</li> </ul>
San Marzano Tomaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ganz und geschält</li> <li>• aus der Dose</li> <li>• am besten aus Italien importierte Dosen mit DOP-Kennzeichnung kaufen</li> </ul>
Tomatenstücke	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aus Dose oder Packung</li> <li>• auch unter dem Namen „gewürfelte Tomaten“, „stückige Tomaten“ oder „Pizzatomaten“ zu finden</li> </ul>
Tomatenmark (einfach konzentriert)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aus dem Glas</li> <li>• erhältlich in Biomärkten und in gut sortierten Supermärkten (im Bioregal)</li> </ul>

aus dem Kühlschrank und lassen sie Raumtemperatur annehmen. Eine eiserne Regel müssen Sie nämlich beachten: Niemals kalte Sauce auf den Pizzateig streichen. Sie muss immer zimmerwarm oder lauwarm sein.

Das Geheimnis des Geschmacks sind selbstverständlich Tomaten von hoher Qualität, und da gibt es bei Konserven große Unterschiede. Wer es nicht glaubt, sollte Dosen mit ganzen Tomaten von verschiedenen Herstellern kaufen, in einem Durchschlag abtropfen lassen und abspülen. Wenn der rote Saft (der gar nicht von den Tomaten stammen muss, sondern oft zugesetzt wird) entfernt ist, sehen die Tomaten oft viel blasser aus, manchmal sogar gelblich oder grünlich.

Ich kaufe süße, intensiv aromatische Tomaten, Saucen und Tomatenprodukte ohne Zusatz von Zucker oder anderen „Hilfsstoffen“, die den Geschmack verbessern sollen. Erstklassige Tomaten kommen ohne solche Zusätze aus und schmecken trotzdem um Längen besser als Billigware. Auf Seite 25 finden Sie eine Übersicht meiner Lieblingsprodukte. Sie sind von verschiedenen Herstellern in Supermärkten und Bioläden erhältlich.

## KÄSE

Ein Standardbelag der meisten amerikanischen Pizzen ist vollfetter (45 % Fett i. Tr.) oder fettreduzierter Mozzarella (light, 24–27 % Fett i. Tr.). Er sollte von möglichst hoher Qualität sein. Ich rate Ihnen, Käse generell am Stück zu kaufen und selbst zu reiben. Geriebener Käse aus der Tüte

enthält oft Trennmittel (beispielsweise Zellulose), die das Verkleben verhindern sollen, oder andere Zusatzstoffe, etwa zur Verbesserung des Schmelzverhaltens. Außerdem ist Käse am Stück meist preiswerter.

Der Geschmacksunterschied zwischen vollfetterem und fettreduziertem Mozzarella ist manchmal gar nicht so groß, aber im Schmelzverhalten unterscheiden sie sich deutlich. Käse mit höherem Fett- und Feuchtigkeitsgehalt hält beim Erhitzen besser zusammen. In meinen Restaurants verwende ich vollfetten Mozzarella für Pizzen, die vorgebacken und später nur stückweise erwärmt werden, weil der fettere Käse beim Aufwärmen bessere Ergebnisse bringt.

Wenn für ein Rezept Mozzarella oder anderer Käse in Scheiben benötigt wird, ist ein Alleschneider eine große Hilfe – übrigens auch für mein italienisches Rindfleisch-Sandwich (Seite 117). Alternativ verwenden Sie ein langes, scharfes Messer. In jedem Fall muss der Käse vor dem Schneiden gut gekühlt werden. Sie können sich den Käse auch beim Händler frisch aufschneiden lassen. Abgepackte Scheiben meiden Sie aber lieber, denn ihnen fehlt es oft an Geschmack. Rezepte mit frischem Kuhmilch-Mozzarella (*fior di latte*) finden Sie auf Seite 147, 213 und 305.

Wie bei allen anderen Zutaten wähle ich für meine Pizzen den traditionellen Käse der jeweiligen Region oder eine Sorte, die ihm möglichst ähnlich ist. Ob geriebener Käse oder Scheiben zum Einsatz kommen, hängt vom Pizzatyp ab, aber auch davon, wie der Käse schmilzt und sich beim Servieren verhält.



## PIZZA-RELATIVITÄTSTHEORIE

**B**evor wir uns die Ärmel hochkrepeln und loslegen, möchte ich noch eins ansprechen.

Die wichtigste Regel beim Pizzabacken lautet: *Alles ist relativ*. Die Zutaten, deren Alter, das Wasser, das Wetter, die Höhenlage, Ihre Ausrüstung, Ihr Backofen, die Dauer der Teigruhe – all das spielt eine Rolle. Wie immer gibt es also nicht nur eine Wahrheit.

Stattdessen werden Sie von mir viel über Verhältnisse, Bandbreiten, Spielräume und Grundprinzipien hören. Ich möchte Sie auch ermutigen, richtig hinzuschauen. Was mit einem Teig geschieht, können Sie in der Rührschüssel sehen, aber nicht unbedingt in einem Buch lesen. Beobachten Sie lieber, wie Käse und Teig im Ofen bräunen, statt sich auf die im Rezept angegebene Backzeit zu verlassen. Das klingt so offensichtlich, aber selbst Profiköche machen solche Fehler. Rezepte sind keine starren Gesetze, sondern Leitlinien. Der Boss sind Sie.

In den Rezeptkapiteln finden Sie die beliebtesten regionalen Pizza-Typen der USA sowie einige aus Italien. Das bringt mich zum wichtigsten Punkt der Pizza-Relativitätstheorie. Wenn ich versuche, eine klassische Pizza zu backen, scheue ich keine Mühe, um authentische Zutaten aufzutreiben, und ich benutze möglichst auch zu diesem Pizza-Typ gehörende bewährte Backhelfer wie Bleche, Formen oder sogar den Ofen. Gleichzeitig soll die Pizza natürlich möglichst lecker schmecken – meinen Gästen, meinen Mitarbeitern und mir. Darum nehme ich mir gelegentlich die Freiheit, traditionelle Rezepte etwas abzuwandeln oder zu verfeinern. Mit diesem Buch möchte ich Sie ermutigen, denselben Weg zu beschreiten. Entdecken Sie Ihre Pizza-Favoriten, backen Sie sie immer wieder, verfeinern und perfektionieren Sie sie, fügen Sie etwas hinzu oder lassen Sie etwas weg. Solche Pizzen sind originalgetreu und tragen gleichzeitig Ihre persönliche Handschrift. Darin besteht die wahre Handwerkskunst.



## TEIL ZWEI: PRAXIS

Jetzt geht es wirklich los. In meinem Meisterkurs führe ich Sie durch jeden einzelnen Arbeitsschritt. Am Ende holen Sie dann zwei klassische Pizzen aus dem Ofen: eine typisch amerikanische und eine typisch italienische. Für beide wird ein Basis-Teig verwendet, der einen knusprig-weichen Boden mittlerer Dicke ergibt. Wer lieber zwei Pizzen derselben Sorte backen möchte, kauft einfach die doppelte Menge der benötigten Beläge.

Halten Sie sich beim ersten Versuch genau an meine Anweisungen. So bekommen Sie ein Gefühl für den Ablauf und ein gutes Grundwissen, um all die anderen Rezepte in diesem Buch auszuprobieren. Zum schnellen Nachschlagen finden Sie das Rezept für den Basis-Teig (mit und ohne Vorteig) auf Seite 52 und 56. Hier geht es nun mit der ausführlichen Anleitung weiter.

### ERSTER TAG

**Ihr Handwerkszeug:** Waage, sechs Küchenschüsseln, digitales Küchenthermometer, Küchenmaschine, Gummipatel, Teigkarten, große Rührschüssel, Geschirrtuch, Frischhaltefolie

Wir beginnen mit einem Rezept ohne Vorteig. Zwei Phasen der Teigruhe sorgen dafür, dass der Teig ausgezeichnet gelingt. Die Teigmenge reicht für zwei Pizzen. Mit der Teigzubereitung müssen Sie mindestens 2 Tage vor dem Backen beginnen. Denn zuerst ruht der gesamte Teig in einer Schüssel 24 Stunden im Kühlschrank, dann wird er zu Kugeln geformt und ruht weitere 24 Stunden.

Zugegeben, das ist viel Zeit, aber nicht viel Arbeit. Die beiden Ruhephasen sind jedoch sehr wichtig für Verhalten und Geschmack des Teigs.

Für alle Teige in diesem Buch – ausgenommen Chicago Deep-Dish – fallen die folgenden Arbeitsschritte an:

- Zutaten abwiegen
- Hefe mit warmem Wasser aktivieren
- Mehl und Backmalz (falls verwendet) mischen
- Mehl mit Eiswasser verquellen
- Hefe und Wasser zugeben
- Vorteig zufügen (falls verwendet)
- Salz zugeben
- Öl oder Fett zufügen (falls verwendet)

Es genügt also nicht, einfach alle Zutaten in die Rührschüssel zu geben und die Küchenmaschine anzuschalten. Die Reihenfolge hat gute Gründe, die ich bei den einzelnen Schritten erklären werde. Mir ist wichtig, dass Sie ein Gefühl für den Arbeitsablauf entwickeln und ihn immer konsequent einhalten, denn er hat großen Einfluss auf die Qualität der fertigen Pizza.

## 1. ABWIEGEN UND ABMESSEN

Alle nachfolgend genannten Zutaten kennen Sie schon von der Einkaufsliste auf Seite 14. Zuerst wird jede einzelne Zutat abgewogen oder abgemessen und in eine separate Schüssel gegeben. Dieses Vorgehen empfehle ich Ihnen dringend! So stehen am Ende alle Zutaten vor Ihnen und Sie können sicher sein, nichts vergessen zu haben.

Viele Köche wiegen alle Zutaten in dieselbe Schüssel und stellen zwischendurch einfach die Waage immer wieder auf null. Wer mit dieser Methode nicht vertraut ist, sollte besser davon Abstand nehmen. Es kann nämlich leicht passieren, dass man von einer Zutat versehentlich etwas zu viel auf die bereits abgewogenen gibt. Solche Pannen lassen sich nicht beheben, aber sie lassen sich vermeiden, indem man separate Schüsseln verwendet.

Das Abwiegen und Bereitstellen hat noch einen Vorteil: Sie brauchen später die Arbeit nicht zu unterbrechen, um die Teigkarte zu suchen, verschüttetes Olivenöl aufzuwischen, den Hund aus der Küche zu scheuchen – und dann zu überlegen, wo Sie eigentlich gerade waren. Wenn alles abgewogen parat steht, laufen die weiteren Schritte wie ein Uhrwerk.

Die meisten Zutaten werden in der Reihenfolge abgewogen, in der sie benötigt werden. Nur das warme und kalte Wasser wiegen Sie ganz zuletzt ab, damit es beim Verarbeiten noch die richtige Temperatur hat.

### 4 g Frischhefe (1,5 g Trockenhefe)

*Verwenden Sie eine Schüssel mit rundem Boden, denn ein Behälter mit gerader Wand hat „Ecken“, in denen ungelöste Hefe hängen bleiben kann. Die Schüssel auf die Waage stellen und die Waage auf null stellen. Langsam die Hefe in die Schüssel geben, bis die Waage 4 g anzeigt. Das ist nur eine kleine Menge. Wer eine Feinwaage besitzt, sollte sie für solche Kleinmengen verwenden.*

### 453 g Weizenmehl Type 550 mit einem Proteingehalt von 13–14 % (bei geringerem Gehalt etwas weniger Wasser verwenden, Seite 20)

*Die Rührschüssel der Küchenmaschine auf die Waage stellen und die Waage auf null stellen. Das Mehl mit einem Löffel in die Schüssel geben bis 453 g erreicht sind.*

### 9 g Backmalz (nach Belieben)

*Auf dieselbe Weise wiegen Sie nach Belieben 9 g Backmalz in eine kleine Schüssel.*

### 9 g feines Meersalz

*Ebenso wiegen Sie 9 g feines Meersalz in eine weitere kleine Schüssel.*

### 5 g natives Olivenöl extra

*Zuletzt ebenso 5 g Olivenöl in eine kleine Schüssel wiegen.*

### 225 g Eiswasser

*Ein Großteil des Wassers, das Sie zum Teig geben, muss eiskalt sein. Dadurch wird die Aktivität der Hefe verlangsamt. Geben Sie dafür 1 Handvoll Eiswürfel in einen Messbecher und füllen Sie ihn mit kaltem Wasser. Eine mittelgroße Schüssel auf die Waage stellen und die Waage auf null stellen. Das Wasser (ohne Eiswürfel) in die Schüssel gießen, bis die Waage 225 g zeigt. Restliches Wasser und Eiswürfel wegschütten. Die Temperatur des Wassers soll 3–4 °C betragen.*

### 70 g lauwarmes Wasser

*Lauwarmes Wasser wird zum Aktivieren der Hefe gebraucht. Einen Messbecher zur Hälfte mit warmem Wasser füllen und die Temperatur messen. So viel kaltes oder heißes Wasser zugießen, bis die Temperatur bei 26–29 °C liegt. Mit der Zeit werden Sie ein Gefühl für die Temperatur entwickeln und auf das Thermometer verzichten können. Eine kleine Schüssel auf die Waage stellen, die Waage auf null stellen und 70 g warmes Wasser abwiegen.*