

Pizza und Gelato

Individuell belegte Pizza
mit selbstgemachtem Hefeteig

*

kleiner Wildkräutersalat mit selbstgemachter Vinaigrette

*

Vanille-Gelato

Kleine Warenkunde

Weizenmehl enthält das Protein Gluten. Bei den Proteinen im Weizenmehl handelt es sich größtenteils um Gluten. Ein Mehl mit hohem Glutengehalt ist also proteinreich.

Wenn man den Teig knetet, bildet das Gluten eine Art Gerüst aus Proteinsträngen. Je höher der Glutengehalt desto stärker und elastischer ist das Gerüst.

Die Hefe gibt bei ihrer Aktivität Kohlendioxid ab. Das Gas bleibt im Glutengerüst hängen und bewirkt, dass der Teig aufgeht.

In Deutschland erhältliche Mehle:

Type 550 ist für Pizza gut geeignet, besser ist der Tipo 00 (stark), bei gleichem feinen Mahlgrad hat es mehr Proteine.

Hefe wird in zwei Varianten angeboten:

- Frische Hefe: gepresste Würfel mit 42g gibt es im Kühlregal
- Trockenhefe: Kleine Beutel mit jeweils 7g

Beiden Varianten wurde ein Teil des Wassers entzogen um die Hefe in einen Ruhezustand zu versetzen. Frischhefe wurde etwa 30% des Wassers entzogen, Trockenhefe ca. 90%-95%. Je geringer der Wassergehalt, desto länger ist die Hefe haltbar.

Frischhefe ist aktiver als Trockenhefe und hält sich ca. 2-3 Wochen im Kühlschrank, sollte aber nur in kleinen Mengen gekauft werden und schnell verbraucht werden. Hefe tiefzukühlen ist ungewiss: Bei Minusgraden dehnen sich die Zellen aus, die Zellwände platzen und die Hefe stirbt ab.

Das Wasser zum Aktivieren von frischer oder trockener Hefe sollte nicht wärmer als 30° C sein. Bis maximal 35° C ist die Hefe am aktivsten.

Backmalz als Zutat hat eine lange Tradition und ist eine großartige Geheimzutat für Pizza aus dem Haushaltsbackofen. Eine kleine Menge Backmalz sorgt bei niedrigen Temperaturen für eine schöne Bräunung und gibt dem Teig eine nussig-karamellige Süße. Ab Temperaturen von 340°C sollte auf das Backmalz verzichtet werden

Tomaten: Frische Tomaten in hervorragender Qualität sind rund ums Jahr nicht zu bekommen. Deshalb verwenden viele Pizzarestaurants gewürfelte oder passierte Tomaten aus der Dose.

Viele frische Tomaten im Supermarkt werden unreif geerntet und haben dadurch weniger Aroma.

Die Sauce für unsere Pizza wird nicht gekocht. Die Zubereitung ist anders als für eine typische Pastasauce.

Käse als Belag ist bei den meisten Pizzen vollfetter (45% Fett i. Tr.) Mozzarella. Geriebener Käse aus der Tüte enthält oft Trennmittel (z.B. Zellulose), die das Verkleben verhindern soll oder auch andere Zusatzstoffe die das Schmelzverhalten verändern.

Als Topping nach dem Backen verwenden wir Pecorino, einen würzigen Käse für intensive Aromen aus Schafmilch.

Schneller Hefeteig

Zutaten für 2xPizza

250g Weizenmehl Typ 550 oder 00

150ml lauwarmes Wasser

10,5g Hefe frisch (1/4 Würfel) oder 3,5g Trockenhefe (1 Packung)

5g Salz

1 EL Olivenöl

optional ½ TL Zucker und 4g Backmalz (für einen schnellen Teig)

Lösen Sie die Hefe mit Hilfe einer Gabel oder eines Schneebesens im lauwarmen Wasser auf und geben optional den Zucker dazu.

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche oder in eine Rührschüssel geben und das Hefewasser nach und nach mit der Gabel untermischen und einarbeiten bis sich ein Teig bildet. Fügen Sie nun das Salz hinzu und das Olivenöl dazu.

Beginnen Sie nun den Teig zu kneten und fügen ggf. Mehl hinzu, bis der Teig eine weiche, elastische und leicht klebrige Konsistenz hat. Kneten Sie etwa 10 Minuten lang, damit sich der Teig ausreichend entwickelt.

Formen Sie eine Teigkugel und legen Sie in eine Schüssel. Decken Sie sie mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Baumwolltuch ab und lassen Sie mindestens 1-2 Stunden gehen.

Wer mehr Zeit hat:

Nach Abschluss dieser Hauptgärung hat sich die Größe des Teigs etwa verdoppelt. Portionieren Sie nun den Teig in Kugeln von 180 g bis 250 g und verteilen Sie diese gleichmäßig auf einem Backblech wobei Sie sie erneut mit einem feuchten Baumwolltuch oder Frischhaltefolie abdecken. Lassen Sie den Teig 4 bis 6 Stunden gehen.

Tomatensauce

120g Tomatenstücke aus der Dose

50g Tomatenmark

2-3 Flaschentomaten (frisch oder aus der Dose)

1 Prise Oregano, getrocknet

Olivenöl

Salz

Die Tomatenstücke in ein Sieb geben und abtropfen lassen – das Tomatenwasser auffangen und anderweitig verwenden. Den Stielansatz, Haut, Kerne und alle harten Teile der Flaschentomaten entfernen und in das Sieb dazugeben. Abtropfen lassen.

Die abgetropften , Mark, Salz und Öl in einer Schüssel mit einem Stabmixer pürieren und die Prise Oregano unterrühren.

Pizza formen und belegen

Teigling

Grieß-Mehlmischung für die Arbeitsfläche

Tomatensauce

170g-250g Mozzarella

Frischen Mozzarella (in Lake) in ein Sieb geben, ausdrücken oder mit Küchenpapier trockentupfen, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.

Der Mozzarella wird am besten mit einem scharfen Messer in ca. 1cm große Würfel oder Streifen geschnitten. Alternativ kann der Mozzarella auch einfach in grobe Stücke gezupft werden.

Bestreuen Sie Ihre Arbeitsfläche mit der Grieß-Mehlmischung und drücken Sie den Teig flach, bis er eine Scheibe bildet. Ziehen Sie den Teig an den Rändern – nicht von der Mitte - aus, bis er die gewünschte Größe und Dicke hat.

Die Tomatensauce mit einem Löffel auf den Teig verteilen und lassen Sie dabei einen Rand von ca. 2cm.

Jetzt den Käse verteilen und anschließend den weiteren Belag - Salami, gekochter Schinken, Pilze, Kapern, Sardellen, Oliven, Paprika - verteilen

Backen:

Den Ofen mit Ober- und Unterhitze so heiß vorheizen wie es der Haushaltsofen schafft – das sollte so zwischen 250°C und 300°C sein. Verwenden Sie einen Pizzastein, legen Sie ihn auf das Rost im unteren Drittel des Ofens. Alternativ verwenden Sie ein Backblech – es ist nicht nötig Backpapier zu nutzen.

Die Pizza benötigt ca. 8-12 Minuten.

Nach dem Backen empfindliche Zutaten ergänzen:

- mit Pecorino und Oregano bestreuen
- Rucola, Basilikum hacken und auf der Pizza verteilen
- Chiliöl, Knoblauchöl auf der Pizza verteilen
- Parmaschinken, San Daniele etc.

Wildkräutersalat mit Vinaigrette

Zutaten für 4 Portionen

120–150 g Wildkräutersalat (z. B. Rucola, Frisée, Radicchio, Baby Leaf Mix)

Vinaigrette

3 EL Olivenöl

1 EL Weißweinessig oder Apfelessig

1 TL Dijon-Senf

1 TL Honig oder Ahornsirup

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Vinaigrette rühren:

Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, und dann das Olivenöl langsam zu einer leicht cremigen Emulsion einarbeiten.

Den Salat waschen, gut trocknen (wichtig für Haftung der Vinaigrette) und mit der Vinaigrette erst kurz vor dem Servieren mischen.

Vanilleeis

Zutaten für ca. 1L

1 Vanilleschote
450 ml Vollmilch
300 ml flüssige Sahne
120 g Eigelb (ca. 6-7 Eigelb)
180g Zucker

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Milch, Sahne, das Vanillemark und die leere Vanilleschote in einen Topf geben und die Flüssigkeit aufkochen. Topf vom Herd nehmen und den Inhalt abkühlen lassen.

Die Eigelbe und den Zucker in einen Topf geben und mit einem Schneebesen so lange verführen, dass sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Vanillemilch unter die Eiercreme rühren. Diese Creme bei mittlerer Temperatur unter stetigem Rühren auf maximal 80°C erhitzen bis sie andickt. Abkühlen lassen und in die Eismaschine umfüllen.