

Pizza - wie würzen???

Beitrag von „Moebius“ vom 28. Juli 2025 02:45

Nach all den schönen Auflauf-Rezepten in diesem Thread, sollte man vielleicht auch mal erwähnen, wie man eine Pizza macht:

Teig:

Mehl, Wasser, Hefe und Salz, eventuell noch eine Spritzer Olivenöl um den Teig etwas geschmeidiger zu machen. Auf 1 kg Teil maximal einen viertel Hefewürfen und so viel Wasser, wie der Teig aufnimmt, ohne klebrig zu werden. Das allerwichtigste: das richtige Mehl nehmen, für Pizza braucht man ein Mehl mit höherem Eiweißanteil, kein Standart-405! Die gängige Empfehlung ist "Caputo-Pizza", entscheidend sind aber die 13 g Eiweiß pro 100 g.

Der Teig wird vernünftig geknetet und kommt dann für mindestens 24! Stunden (besser 48 oder 72) in den Kühlschrank. 3-4 Stunden vor dem Verarbeiten raus nehmen und Portionskugel formen und die bei Zimmertemperatur noch mal gehen lassen (beim Formen muss man den Teig "auf Spannung bringen", das guckt man sich am besten mal im Video an, ist dann aber einfach).

Formen der Pizzen auf gar keinen Fall durch Rollen. Am einfachsten hält man die Teiglinge einfach in der Hand und lässt sie sich durch Drehen und Eigengewicht in eine grobe Kreisform ziehen.

So entspricht der Teig einer klassischen "weichen" Neapolitana, wer es etwas krosser mag, ersetzt 20% von Mehl durch Semola (Hartweißengrieß), das entspricht dann einer Romana.

Soße:

Auf eine klassische neapolitanea kommt gar keine Soße, sondern einfach nur San Marzano Tomaten aus der Dose und zwar ganze, die vorsichtig zerdrückt werden, auf keinen Fall gehäckselte oder gewürfelte. Wer es etwas intensiver mag, nimmt die gleiche Tomaten und kocht sie mit einer angeschwitzten Charlotte auf etwa 1/3 des Volumens ein, würzen mit Salz und Pfeffer. Wer möchte kann nach! dem Backen der Pizza Oregano oder Basilikumblätter auf die Pizza geben. Thymian, Knoblauch oder Rosmarien haben im Umkreis von 2 Meter um eine Pizza nichts verloren.

Ansonsten gehört Mozarella auf die Pizza. Wer noch andere Sachen drauf möchte, sollte das bei den allermeisten Zutaten nach dem Backen machen und bitte nicht zu viel.

Backen am besten kurz bei 400°C. Das geht relativ einfach mit gas- oder holzbetriebenen Pizzaöfen, die es inzwischen in relativ vielen und unkomplizierten Varianten von verschiedenen

Herstellern gibt. Die Variante mit dem Pizzastein im Ofen ist ein einigermaßen passabler Ersatz, dann sollte man aber wirklich auch die maximale Temperatur (250°C+) nehmen und den Stein mindestens 30 Minuten aufheizen.