









Pizza mit Fleisch

Krosser Teig mit aromatischer Soße und würzigem Käse ... Moment, da fehlt doch was?! Bei diesen Pizzavarianten sorgen FLEISCH, SCHINKEN UND SALAMI für ordentlich Pep





Der beliebte Klassiker: herrlich würzig dank

ITALIENISCHER SALAMI



Salamipizza mit Kirschtomaten

Pizza con salame e pomodorini



FÜR 4 PERSONEN

1 Würfel Hefe 1 TL Zucker 500 g Mehl (Type 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten 4 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Beträufeln, nach Belieben 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 EL Tomatenmark 1 EL getrockneter Oregano 400 g gehackte Tomaten (Dose) 200 g Mozzarella 100 g Kirschtomaten mit Grün 5 Stiele Basilikum 150 g italienische Salami in dünnen Scheiben 50 g frisch gehobelter Parmesan etwas Salz und frisch gemahlener



schwarzer Pfeffer



ITALIENISCHE SALAMI Im Gegensatz zu Salamis aus deutscher Produktion zeichnet sich diese Spezialität durch größere Fettstücke aus. Häufig wird italienische Salami mit grob zerstoßenem Pfeffer oder Fenchel gewürzt und ist somit sehr aromatisch.

 $1^{
m Hefe}$ mit 1/2 TL Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl mit 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken und die Hefemischung hineingießen. Mit einem Küchenhandtuch abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, dann 2 EL Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt weitere 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

 $2^{\rm In}$ der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin glasig dünsten. Tomatenmark, 1/2 TL Zucker und Oregano dazugeben und kurz mitrösten. Alles mit den gehackten Tomaten ablöschen. Die Mischung ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mozzarella abtropfen lassen und grob zerteilen. Kirschtomaten Omit Grün waschen und vorsichtig trocken tupfen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen.

 $4^{\rm Den}$ Backofen mitsamt Backblech auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils länglich oval auf Backpapier ausrollen und mit etwas Tomatensoße bestreichen. Den Mozzarella daraufgeben und die Pizza samt Backpapier auf das heiße Backblech ziehen. Die Pizzen nacheinander in ca. 10 Minuten im unteren Backofendrittel knusprig backen. Nach 5 Minuten Backzeit die Kirschtomaten daraufgeben und mitbacken.

 \succsim Die Pizzen aus dem Ofen nehmen und mit den Salamischeiben $\mathbf O$ belegen, dann mit dem gehobelten Parmesan sowie den Basilikumblättchen bestreuen. Die Pizzen nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **100 Minuten**



Unser absoluter Liebling der Saison: goldbraune Pizza mit

SPARGEL & SCHINKEN



Spargelpizza mit San-Daniele-Schinken und Rucola

Pizza con asparagi, prosciutto San Daniele e rucola

FÜR 4 PERSONEN

1/2 Würfel Hefe 1/2 TL Zucker 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten 2 EL natives Olivenöl extra 400 g grüner Spargel 1 rote Zwiebel 1 Bio-Zitrone 150 g Crème fraîche 100 g Ziegenfrischkäse 100 g Rucola 100 g San-Daniele-Schinken in dünnen Scheiben* etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Hefe und Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken und die Hefemischung und das Öl hineingießen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

 2^{In} der Zwischenzeit den Spargel im unteren Drittel schälen, von den holzigen Enden befreien und waschen, dann in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Anschließend abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Stangen dann trocken tupfen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Frucht dann halbieren und den Saft auspressen.

O Crème fraîche und Ziegenfrischkäse in einer Schüssel glatt rüh-Oren und mit Zitronenschale, -saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen mitsamt Backblech auf 220 °C Ober-/Unterhitze 4 Vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils oval ausrollen, je 2 Fladen auf einen Bogen Backpapier legen und mit Creme bestreichen, dann mit Zwiebel und Spargel belegen.

5 Die Pizzen portionsweise im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Schinken nach Belieben in mundgerechte Stücke zupfen. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen, mit Rucola und Schinken belegen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten



* Wasenkunde

SAN-DANIELE-SCHINKEN ist eine aromatische Spezialität aus der norditalienischen Region Friaul. Beim Reife- und Trocknungsprozess profitiert der Schinken vom einzigartigen Mikroklima dieses Gebiets.





Jetzt wird's feurig! Pikante Variante mit **HACK & PEPERONCINO**



Scharfe Mini-Hackfleischpizzen mit Römersalat und Kräuterjoghurt

Pizzette piccanti con carne macinata, lattuga e yogurt alle erbe



FÜR 8 KLEINE PIZZEN

1 Pck. Trockenhefe 250 g Dinkelmehl (Type 630) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten 3 EL natives Olivenöl extra 1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe 400 g gemischtes Hack 1 Peperoncino* 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver 2 TL getrockneter Oregano 250 g passierte Tomaten (Dose) 2 Stiele Petersilie 1 Stiel Thymian 150 g Joghurt 1 rote Paprikaschote 1 Römersalat 125 g Schafskäse einige Chiliflocken zum Bestreuen etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



PEPERONCINO Ob frisch oder getrocknet, die größte Schärfe steckt in den Kernen. Wer sich also nicht sicher ist, sollte die Kerne vor der Verwendung lieber entfernen. Wenn ein Gericht doch einmal zu scharf geraten ist, kann ein Milchprodukt Abhilfe schaffen.

 $1^{
m Die}$ Hefe in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Hefemischung und 2 EL Olivenöl hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

 2^{In} der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Knoblauch hacken. Beides in einer Pfanne in 1 EL Öl andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten. Den Peperoncino waschen, entkernen und hacken. Die Hackmischung mit Peperoncino, Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer würzen, dann mit den passierten Tomaten ablöschen. Alles 5 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.

O Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig O auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 8 gleich große Portionen teilen und diese jeweils zu kleinen, runden Pizzaböden ausrollen. Die Hackmasse gleichmäßig darauf verteilen. Die Pizzen portionsweise 15-18 Minuten auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens backen.

Inzwischen Petersilie und Thymian waschen und trocken schüt-4 teln. Die Blättchen abzupfen, hacken und mit dem Joghurt in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Salat in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Den Schafskäse grob zerbröckeln.

≿Die Pizzen aus dem Ofen nehmen. Paprika, Salat sowie Schafs-Okäse darauf verteilen. Die Pizzen nach Belieben mit Chiliflocken bestreuen und mit dem Kräuterjoghurt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten



FOTOS enchanted_fairy/Shutterstock.com (1); Ira Leoni (1) | ILLUSTRATION gettyimages/Epine_art (1)

Besonderes für Gäste: Aromenvielfalt durch FENCHEL & SCHINKEN

Kleine Fenchelpizza mit Mascarponecreme und Parmaschinken

Pizzette con finocchio, crema di mascarpone e prosciutto di Parma



FÜR 4 PERSONEN

2 1/2 TL Fenchelsaat 1/2 Würfel Hefe 1 EL natives Olivenöl extra 1 Prise Zucker 450 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten 100 g Mascarpone 50 g frisch geriebener Parmesan 150 g Mozzarella 2 Fenchelknollen 80 g Parmaschinken in dünnen Scheiben* etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Fenchelsaat ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen, dann in einen Mörser geben und fein zerstoßen. Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen, Olivenöl und Zucker dazugeben. Das Mehl in einer großen Schüssel mit 1/2 TL Salz und der zerstoßenen Fenchelsaat vermischen. Die Hefemischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

ODen Teig mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und 🚄 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Einen Pizzastein in den kalten Ofen geben und nach Anleitung des Herstellers bei 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

O Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten Ound in 8 gleich große Portionen teilen. Diese weitere 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Inzwischen Mascarpone und Parmesan in einer Schüssel glatt rühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in kleine Stücke zupfen. Den Fenchel waschen, putzen und vom Strunk befreien, das Grün beiseitelegen. Den Fenchel in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Das Fenchelgrün grob hacken.

Die Teigstücke jeweils kreisrund dünn ausrollen, dann mit der Mascarponecreme bestreichen und mit Mozzarella und Fenchel belegen. Je 2 Pizzen zeitgleich auf den heißen Pizzastein legen und in ca. 7 Minuten goldbraun und knusprig backen. Dann herausnehmen, mit Parmaschinken belegen und mit Fenchelgrün bestreuen. Die Pizzen sofort servieren.

TIPP: Wer mag, beträufelt die Pizzen kurz vor dem Servieren mit etwas gutem Olivenöl.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 30 Minuten Ruhezeit



* Wasenkunde

PARMASCHINKEN gilt als König der italienischen Schinkensorten. Die Herstellung des mild würzigen Schinkens unterliegt strengen Kontrollen, die garantieren, dass er immer in bester Qualität in den Handel gelangt.



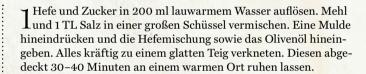


Pizza mit frischem Bärlauch und Salami

Pizza con aglio orsino fresco e salame

FÜR 4 PERSONEN

1/2 Würfel Hefe 1/2 TL Zucker 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten 2 EL natives Olivenöl extra 200 g Champignons 200 ml passierte Tomaten (Dose) 2 TL getrockneter Oregano 200 g geriebener Mozzarella 40 g Bärlauch* 100 g luftgetrocknete Salami in dünnen Scheiben etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Q In der Zwischenzeit die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen mitsamt einem Backblech auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf einem Bogen Backpapier rechteckig ausrollen.

 \mathcal{O} Die passierten Tomaten auf dem Teig verstreichen, getrockneten Oregano daraufstreuen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons auf den Tomaten verteilen und mit dem Mozzarella bestreuen. Die Pizza mitsamt Backpapier auf das heiße Backblech ziehen und auf der 2. Stufe von unten in ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen den Bärlauch waschen und trocken tupfen. Die Blätter von den Stielen befreien und in grobe Streifen schneiden. Die Salamischeiben auf der gebackenen Pizza verteilen, den Bärlauch großzügig darüberstreuen und alles sofort servieren.

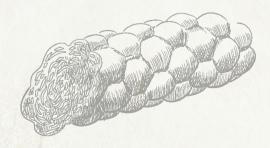
TIPP: Dieses Rezept ist eine tolle Vorspeise für 4 Personen. Die Pizza einfach auf ein Brett legen, in Stücke schneiden und auf dem Brett mit ein paar Servietten servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **80 Minuten**



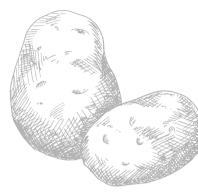
Wasenkunde

BÄRLAUCH Das Kraut ist zwischen März und Mai verfügbar. Im Geschmack ähnelt es Knoblauch, ohne dabei unangenehme Gerüche zu verursachen. Nach dem Sammeln oder dem Kauf sollten Sie Bärlauch in ein feuchtes Tuch wickeln, so bleibt er bis zu zwei Tage frisch.









Pizza bianca mit Kartoffeln, Pancetta und Taleggio

Pizza bianca con patate, pancetta e Taleggio





FÜR 4 PERSONEN

1/2 Würfel Hefe 1/2 TL Zucker 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten 5 EL natives Olivenöl extra 400 g festkochende Kartoffeln 2 Zweige Rosmarin 100 g Pancetta* 200 g Taleggio 100 g Mascarpone 200 g Schmand etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Hefe mit Zucker in 175 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl mit 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken, die Hefemischung sowie 3 EL Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

 ${\cal O}$ Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. ∠ In kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren. Dann abgießen und gut abtropfen lassen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln von den Zweigen zupfen. Den Pancetta in Würfel schneiden. Den Taleggio in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben trocken tupfen.

O Den Backofen mitsamt Backblech auf 250 °C Ober-/Unterhitze Ovorheizen. Mascarpone und Schmand in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils rund ausrollen und mit der Creme bestreichen. Mit Kartoffeln, Rosmarin und Pancetta belegen. Den Taleggio auf den Pizzen verteilen. 2 Pizzen aufs heiße Backblech ziehen und im vorgeheizten Ofen in 10-12 Minuten goldbraun backen. Die übrigen Pizzen ebenso backen. Die Pizzen mit dem übrigen Öl beträufeln, in Stücke schneiden und servieren.

TIPP: Zu einer Pizza mit Kartoffeln passt auch scharf angebratenes und pikant gewürztes Hackfleisch ganz wunderbar. Bestreichen Sie die Teigfladen vor dem Backen je nach Belieben mit der weißen Creme aus Mascarpone und Schmand, oder aber mit einer feurigen Tomatensoße. Darauf die Kartoffelscheiben legen, dann das angebratene Hack sowie einige Zwiebel- oder feine Lauchringe darüber verteilen. Den Taleggio auf den Pizzen verteilen und diese im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 45 Minuten Ruhezeit



PANCETTA Der italienische Bauchspeck vom Schwein ist in unterschiedlichen Formen erhältlich: gerollt (siehe Foto), am Stück oder gewürfelt. Je nach Sorte sind neben Salz verschiedene Würzungen Geschmacksgeber, z.B. Kräuter, Pfeffer und Fenchelsaat.

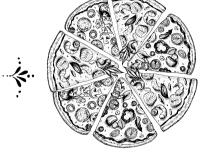


PIZZA-RATGEBER

Werden Sie mit unseren hilfreichen Tipps und Tricks zum Teigprofi! Von Pizzateig all'italiana bis hin zur schnellen Variante – so schmeckt Pizza immer knusperfrisch!

In 4 Schritten zum perfekten Hefeteig

Bei einer guten Pizza ist ein krosser und zugleich luftiger Pizzateig das A und O. Damit also die Grundlage stimmt, haben wir einen Vier-Schritte-Plan für Sie aufgestellt. Also los, ran an Mehl und Hefe!



Wenn Sie wenig Erfahrung mit Hefe haben, machen Sie einen Vorteig! Dafür einfach Wasser erwärmen und Hefe sowie Zucker darin auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Den Vorteig mit einem Küchenhandtuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen, dann alle Zutaten verkneten.

Kneten Sie Ihren Hefeteig mindestens 5 Minuten kräftig durch, damit die in der Hefe enthaltenen Bakterien aktiv werden. Am einfachsten geht das mit einer Küchenmaschine. Mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder von Hand erzielen Sie ein ähnliches Ergebnis. Es sollte ein glatter, elastischer und geschmeidiger Teig entstehen. Ist der Teig noch zu weich, können Sie sich löffelweise mit Mehl ans Ziel herantasten, ist er zu fest, löffelweise mit Wasser.

Decken Sie Ihren Hefeteig vor dem Ruhen mit einem Küchen-Oberfläche nicht austrocknet und porös wird. Am besten eignet sich ein mit heißem Wasser befeuchtetes Tuch, das sorgt für mehr Feuchtigkeit und ein warmes Klima.





Stellen Sie Ihren abgedeckten Hefeteig zum Ruhen an einen warmen Ort. Aber Vorsicht: Bei einer Temperatur über 40 °C geht die Hefe kaputt. Am effektivsten geht Hefe bei einer Temperatur von 37 °C. Stellen Sie den Teig unter eine warme Heizung oder lassen Sie ihn zusammen mit einer heißen Wärmflasche unter der Decke ruhen.



PIZZATEIG MIT TROCKENHEFE

Haben Sie einmal keine frische Hefe zur Hand, können Sie Ihren Pizzateig auch mit Trockenhefe zubereiten. Ersetzen Sie 1 Hefewürfel durch 2 Pck. Trockenhefe. Diese hat den Vorteil, dass sie eine längere Haltbarkeit aufweist und bereits bei Zimmertemperatur geht. Vermischen Sie die Trockenhefe einfach mit dem Mehl und vermengen Sie die Mehlmischung wie gewohnt mit den angegebenen Zutaten, den Teig dann 60 Minuten gehen lassen.



Wussten Sie, dass Sie Pizza auch in einer beschichteten Pfanne zubereiten können? Der Pizzaboden wird dadurch noch knuspriger. Dafür den Teig formen und mit 1 EL Öl in die Pfanne geben. Deckel auflegen und den Boden ca. 7 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze braten, dann wenden. Ggf. erneut etwas Öl dazugeben. Den Boden mit Soße bestreichen, Belag darauf geben und mit Käse bestreuen. Pizza mit aufgelegtem Deckel in 7 Minuten fertig backen, dann genießen.

Nicht antrocknen lassen!

Möchten Sie viele kleine Pizzen oder mehrere Pizzen nacheinander zubereiten, sollten Sie den Teig zwischendurch mit einem Küchenhandtuch abdecken, damit er nicht austrocknet. Das gilt auch, wenn Sie den Teig nach dem Ausrollen noch einmal auf dem Backblech ruhen lassen möchten. So bleibt er weich und geht auf.



WELCHE WEIZEN-**MEHLTYPE?**

Italienisches Mehl der Type 00 ist unserem Haushaltsmehl Type 405 relativ ähnlich. Diese feinen Mehle haben einen hohen Anteil an Klebereiweiß und somit eine sehr gute Backfähigkeit. Sie sind daher perfekt für dünne Pizza. Type 550 ist etwas griffiger und eignet sich besonders für Brot und Brötchen.

LAST-MINUTE-PIZZA

Wenn es schnell gehen muss, ist eine Fladenbrot-Pizza eine leckere Variante, die in 15 Minuten auf dem Teller liegt. Einfach ein Fladenbrot quer halbieren und die Hälften mit Soße und Belag im heißen Ofen für ca. 10 Minuten bei 180 °C Ober-/ Unterhitze backen. Funktioniert auch super mit fertigen Tortillas.





Was tun mit Teigresten?

Aus Teigresten können Sie z.B. Pizzabrötchen machen. Rollen Sie den Teig dafür zunächst zu einem langen Strang aus und schneiden Sie 4 cm lange Stücke ab. Die Stücke zu Kugeln rollen, diese flach drücken und für eine pikante Variante z.B. mit Pilzen und Käse füllen. Kugeln dann verschließen und in 15 Minuten bei 230 °C Ober-/Unterhitze im Ofen goldbraun backen. Dazu passt ein Dip oder eine Kräuterbutter. Füllen Sie den Teig für eine süße Variante mit klein gehackter Schokolade. Die gebackenen Brötchen noch heiß in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

