

PIZZA NAPOLETANA



Pizza ohne Gluten

Pizza ohne Gluten

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizzateig:

- 500 g eiskaltes Wasser, 4°C
- 700 g Glutenfreies Mehl z. B. Caputo Fiore Glut
- 1 g Trockenhefe
- 20 g Salz
- 50 ml Olivenöl extra vergine für den Teig
- 30 ml Olivenöl extra vergine für die Folie

Utensilien

- Große Schüssel/ Maida aus Holz
oder Küchenmaschine
- Feinwaage für die Trockenhefe
- Teigschaber

Pizza ohne Gluten

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Stockgare: 10-20 Minuten

Stückgare: 40 Minuten

1. Zuerst kommt das gesamte Mehl in die Knetschüssel, die Trockenhefe und das Wasser direkt dazu und auf niedriger Stufe oder aber von Hand für ein paar Minuten zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Mit einem Teigspatel den Teig zusammenkratzen, das Salz zugeben und erneut für einige Minuten verarbeiten.
3. Wenn der Teig das Salz aufgenommen hat und eine homogene Konsistenz hat, kann das Olivenöl unter den Teig gearbeitet werden.
4. Wenn der Teig das Öl aufgenommen hat und die Teigstruktur schön glatt ist, muss der Teig ruhen.
5. Davide empfiehlt, den Teig mit eingeölte Hände auf ca. 300-320 g zu portionieren und die einzelnen Teigportionen ohne Spannung in geölte Frischhaltefolie zu wickeln. Der Teig kann jetzt für ca. 40 Minuten, jedoch nicht länger als 3 Tage gehen und wie ein normaler Pizzateig in den [Kapiteln 16 und 17](#) verarbeitet werden.

PIZZA NAPOLETANA



**Pizza 8h Gehzeit
für den Haushaltsofen**

Pizza 8h Gehzeit für den Haushaltsofen

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizzateig:

- 500 g Wasser, Zimmertemperatur
- 750 g Mehl Tipo 00 mit 13 % Eiweiß und hohem Kohlenhydrat Anteil z.B.: Caputo Pizzeria
- 1 g Trockenhefe
- 25 g Salz
- 10 g Zucker
- 20 ml Olivenöl extra vergine

Utensilien

- Große Schüssel/ Maida aus Holz
oder Küchenmaschine
- Feinwaage für die Trockenhefe
- Teigschaber

Pizza 8h Gehzeit für den Haushaltsofen

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Stockgare: 30 Minuten bei Zimmertemperatur

Stückgare: 7,5 Stunden bei Zimmertemperatur

1. Das Wasser in die Schüssel geben und zusammen mit Salz und Zucker vermischen.
2. Wenn sich Salz und Zucker aufgelöst haben, ca. 400 g von dem Mehl, das Öl und die gesamte Trockenhefe in die Schüssel geben. Langsam die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Schritt für Schritt das restliche Mehl einarbeiten bis sich der Teig ohne Rückstände von der Schüssel lösen lässt. Dann den Teig für die Weiterverarbeitung auf die Arbeitsplatte geben. Der Teig lässt sich am besten auf einer glatten Oberfläche aus Stein oder Holz bearbeiten. Den Teig nun für ca. 15-20 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das ist wichtig für die Entstehung der Glutenstruktur.
4. Den fertigen Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal nachformen und für eine 30-minütige Stockgare bei Zimmertemperatur in eine Maida oder eine verschließbare Teigbox geben.
5. Für eine anschließende Stückgare von 7,5 Stunden die Teigballen wie in [Kapitel 16](#) abkneifen, formen und bei Zimmertemperatur lagern.

PIZZA NAPOLETANA



**Pizza 8 h Gehzeit
für den Pizzaofen**

Pizza 8h Gehzeit für den Pizzaofen

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizzateig:

- 500 g lauwarmes Wasser
- 750 g Mehl Tipo 00 mit 13 % Eiweiß und hohem Kohlenhydrat Anteil z.B.: Caputo (Pizzeria)
- 1 g Trockenhefe
- 25 g Salz

Utensilien

- Große Schüssel/ Maida aus Holz
oder Küchenmaschine
- Feinwaage für die Trockenhefe
- Teigschaber

Pizza 8h Gehzeit für den Pizzaofen

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Stockgare: 30 Minuten bei Zimmertemperatur

Stückgare: 7,5 Stunden bei Zimmertemperatur

1. Das Wasser in die Schüssel geben und zusammen mit dem Salz vermischen.
2. Wenn sich das Salz aufgelöst hat, ca. 400 g von dem Mehl und die gesamte Trockenhefe in die Schüssel geben. Langsam die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Schritt für Schritt das restliche Mehl einarbeiten bis sich der Teig ohne Rückstände von der Schüssel löst. Dann den Teig für die Weiterverarbeitung auf die Arbeitsplatte geben. Der Teig lässt sich am besten auf einer glatten Oberfläche aus Stein, oder Holz kneten. Den Teig nun für ca. 15-20 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das ist wichtig für die Entstehung der Glutenstruktur.
4. Den fertigen Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal nachformen und für eine 30-minütige Stockgare bei Zimmertemperatur in eine Maidda oder eine verschließbare Teigbox geben.
5. Für eine anschließende Stückgare von 7,5 Stunden die Teigballen wie in [Kapitel 16](#) abkneifen, formen und bei Zimmertemperatur lagern.

PIZZA NAPOLETANA



**Pizzateig: 24 Stunden Gehzeit
(für den Haushaltsofen)**

Pizzateig: 24 Stunden Gehzeit (für den Haushaltsofen)

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizzateig:

- 500 g eiskaltes Wasser, 4°C
- 700 g Mehl Tipo 0, z.B. Caputo Nuvola
- 25 g Salz
- 10 g Zucker
- 20 ml Olivenöl extra vergine
- 1 g Trockenhefe

Utensilien

- Große Schüssel/ Maida aus Holz
oder Küchenmaschine
- Feinwaage für die Trockenhefe
- Teigschaber

Pizzateig: 24 Stunden Gehzeit (für den Haushaltsofen)

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Stockgare: 12 h bei Zimmertemperatur (18-22°C)

Stückgare 12 h bei Zimmertemperatur (18-22°C)

1. Das Wasser in die Schüssel geben und zusammen mit dem Salz vermischen.
2. Wenn sich Salz und Zucker aufgelöst haben, ca. 400 g von dem Mehl, das Öl und die gesamte Trockenhefe in die Schüssel geben. Langsam die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Schritt für Schritt das restliche Mehl einarbeiten bis sich der Teig ohne Rückstände von der Schüssel löst. Dann den Teig für die Weiterverarbeitung auf die Arbeitsplatte geben. Er lässt sich am besten auf einer glatten Oberfläche aus Stein, oder Holz kneten. Den Teig nun für ca. 15-20 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das ist wichtig für die Entstehung der Glutenstruktur.
4. Den fertigen Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal nachformen und für eine 12 stündige Stockgare bei Zimmertemperatur in eine Maida oder eine verschließbare Teigbox geben.
5. Für eine anschließende Stückgare von 12 Stunden die Teigballen wie in [Kapitel 16](#) abkneifen, formen und bei Zimmertemperatur bis zur Verwendung lagern.

PIZZA NAPOLETANA



**Pizzateig: 24 Stunden Gehzeit
(für den Pizzaofen)**

Pizzateig: 24 Stunden Gehzeit (für den Pizzaofen)

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizzateig:

- 500 g eiskaltes Wasser, 4°C
- 700 g Mehl Tipo 0, z.B. Caputo Nuvola
- 1 g Trockenhefe
- 25 g Salz

Utensilien

- Große Schüssel/ Maida aus Holz
oder Küchenmaschine
- Feinwaage für die Trockenhefe
- Teigschaber

Pizzateig: 24 Stunden Gehzeit (für den Pizzaofen)

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Stockgare: 12 h bei Zimmertemperatur (18-22°C)

Stückgare 12 h bei Zimmertemperatur (18-22°C)

1. Das Wasser in die Schüssel geben und zusammen mit dem Salz vermischen.
2. Wenn sich das Salz aufgelöst hat, ca. 400 g von dem Mehl und die gesamte Trockenhefe in die Schüssel geben. Langsam die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Schritt für Schritt das restliche Mehl einarbeiten bis sich der Teig ohne Rückstände von der Schüssel löst. Dann den Teig für die Weiterverarbeitung auf die Arbeitsplatte geben. Er lässt sich am besten auf einer glatten Oberfläche aus Stein, oder Holz kneten. Den Teig nun für ca. 15-20 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das ist wichtig für die Entstehung der Glutenstruktur.
4. Den fertigen Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal nachformen und für eine 12 stündige Stockgare bei Zimmertemperatur in eine Maidda oder eine verschließbare Teigbox geben.
5. Für eine anschließende Stückgare von 12 Stunden die Teigballen wie in [Kapitel 16](#) abkneifen, formen und bei Zimmertemperatur bis zur Verwendung lagern.

PIZZA NAPOLETANA



**Pizza 48 h Gehzeit
für den Haushaltsofen**

Pizza 48 h Gehzeit für den Haushaltsofen

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizzateig:

- 500 g eiskaltes Wasser, 4°C
- 700 g Mehl Tipo 00 mit 13% Eiweiß,
z.B. Caputo Cuoco
- 3 g Trockenhefe
- 25 g Feines Salz
- 10 g Zucker
- 25 ml Olivenöl extra vergine

Utensilien

- Große Schüssel/ Maida aus Holz
oder Küchenmaschine
- Feinwaage für die Trockenhefe
- Teigschaber

Pizza 48 h Gehzeit für den Haushaltsofen

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Stockgare: 24 h im Kühlschrank bei (ca. 4°C)

Stückgare 24 h bei Zimmertemperatur (18-22°C)

1. Das Wasser in die Schüssel geben und zusammen mit dem Salz vermischen.
2. Wenn sich Salz und Zucker sich aufgelöst haben, ca. 400 g von dem Mehl, das Öl und die gesamte Trockenhefe in die Schüssel geben. Langsam die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
3. Schritt für Schritt das restliche Mehl einarbeiten bis sich der Teig von der Schüssel ohne Rückstände löst. Der gesamte Vorgang dauert ca. 15-20 Minuten und ist wichtig für die Entstehung der Glutenstruktur.
4. Den fertigen Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal nachformen und für eine 24 stündige Stockgare bei 4°C in eine Maida oder eine verschließbare Teigbox geben.
5. Für eine anschließende Stückgare von 24 Stunden, die Teigballen wie in [Kapitel 16](#) abknEIFEN, formen und bei Zimmertemperatur bis zur Verwendung lagern.

PIZZA NAPOLETANA



**Pizza 48 h Gehzeit
für den Pizzaofen**

Pizza 48 h Gehzeit für den Pizzaofen

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizzateig:

500 g eiskaltes Wasser, 4°C

700 g Mehl Tipo 00 mit 13% Eiweiß,
z.B. Caputo Cuoco

3 g Trockenhefe

25 g feines Salz

Utensilien

Große Schüssel/ Maida aus Holz
oder Küchenmaschine

Feinwaage für die Trockenhefe

Teigschaber

Pizza 48 h Gehzeit für den Pizzaofen

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

Stockgare: 24 h im Kühlschrank bei (ca. 4°C)

Stückgare 24 h bei Zimmertemperatur (18-22°C)

1. Das Wasser in die Schüssel geben und zusammen mit dem Salz vermischen.
2. Wenn das Salz aufgelöst ist, ca. 400 g von dem Mehl und die gesamte Trockenhefe in die Schüssel geben. Langsam die Zutaten zu einem Teig verkneten.
3. Schritt für Schritt das restliche Mehl einarbeiten bis sich der Teig von der Schüssel ohne Rückstände löst. Der gesamte Vorgang dauert ca. 15-20 Minuten und ist wichtig für die Entstehung der Glutenstruktur.
4. Den fertigen Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal nachformen und für eine 24 stündige Stockgare bei 4°C in eine Maida oder eine verschließbare Teigbox geben.
5. Für eine anschließende Stückgare von 24 Stunden, die Teigballen wie in [Kapitel 16](#) abkneifen, formen und bei Zimmertemperatur bis zur Verwendung lagern.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza Margherita im Haushaltsofen



Pizza Margherita im Haushaltsofen

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza Margherita

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 400 g Sugo di pelati, am besten von San-Marzano-Tomaten
(siehe Kapitel 8)
- 320 g geschnittener Mozzarella Fior di latte
(siehe Kapitel 9)
- 40 g fein geriebener Parmesan oder Pecorino
- 15 g frische Basilikumblätter
- 20 ml mildes Olivenöl extra vergine
etwas Semola, um den Teig zu verarbeiten

Utensilien

- Pizzastein
- Pizzaschieber oder Brett
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza Margherita im Haushaltsofen

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Vorbereitungszeit für die Pizza: 10 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

Pizza Margherita

1. Den Ofen wie in Kapitel 5 beschrieben vorbereiten und auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14](#) und [17](#) beschrieben, vorbereiten.
2. Pro Pizzaboden ungefähr 100 g des Sugo verteilen, dabei auf Gleichmäßigkeit achten. Der Boden sollte bis auf den Rand komplett mit Tomaten bedeckt sein. Auf dem Sugo nun 3–4 zerrupfte Basilikumblätter verteilen. Werden die Blätter vor dem Verwenden in kaltes Wasser eingelegt, verbrennen die Blätter nicht so schnell und behalten ihr Aroma länger.
3. Je Pizza 80 g geschnittenen Mozzarella Fior di latte und 10 g des geriebenen Parmesan oder Pecorino auf den Tomaten verteilen. Der Mozzarella Fior di latte darf nicht zu feucht sein, sonst verläuft die Lake beim Backen auf der Pizza.
4. Die belegte Margherita mit einem Faden Olivenöl extra vergine vollenden und in den Ofen schieben. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt.
5. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 2–6 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
6. Anschließend die Margherita mit etwas Basilikum sowie einem letzten Faden Olivenöl verfeinern und möglichst schnell servieren.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza Margherita D.O.P.



Pizza Margherita D.O.P.

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza Margherita D.O.P.

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 320 g Sugo di San Marzano Pelati D.O.P.
(siehe Kapitel 8)
- 500 g geschnittener Mozzarella di bufala D.O.P.
(siehe Kapitel 9)
- 40 g fein geriebener Parmesan
- 15–20 frische Basilikumblätter
- 20 ml mildes Olivenöl extra vergine
etwas Semola, um den Teig zu bearbeiten

Utensilien

- Pizzaschieber oder Brett
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza Margherita D.O.P.

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

Pizza Margherita D.O.P.

1. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten. Davide nimmt im Rezept den Teig mit der 24-Stunden-Gehzeit aus [Kapitel 11](#).
2. Pro Pizzaboden ungefähr 100 g der San-Marzano-Pelati verteilen, dabei auf Gleichmäßigkeit achten. Der Boden sollte bis auf den Rand komplett mit Tomaten bedeckt sein. Auf den Pelati nun 3–4 zerrupfte Basilikumblätter verteilen. Werden diese vor dem Verwenden in kaltes Wasser eingelegt, verbrennen die Blätter nicht so schnell und behalten ihr Aroma länger.
3. Je Pizza 6–7 Scheiben des Büffelmozzarellas verteilen. Der Mozzarella darf nicht zu feucht sein, sonst verläuft die Lake beim Backen auf der Pizza.
4. Die belegte Margherita D.O.P. auf den Pizzaschieber ziehen, eventuell ein paar Lücken auf dem Teig mit Tomaten schließen, und in den Ofen schieben. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt.
5. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 2–6 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
6. Anschließend die Margherita D.O.P. mit etwas Basilikum und einem letzten Faden Olivenöl verfeinern und möglichst schnell servieren.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza marinara classica



Pizza marinara classica

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza marinara classica

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 640 g Sugo di San Marzano Pelati
(siehe Kapitel 8)
- 4 St. frisch geschnittene Knoblauchzehen
- 4 TL getrockneter Oregano
- 40 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 12 Basilikumblätter
- etwas Semola, um den Teig zu verarbeiten

Utensilien

- Pizzaschieber oder Brett
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza marinara classica

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 2–6 Minuten

Pizza marinara classica

1. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
2. Pro Pizzaboden ungefähr 160 g des Sugo verteilen, dabei auf Gleichmäßigkeit achten. Der Boden sollte bis auf den Rand komplett mit Tomaten bedeckt sein.
3. Je Pizza werden nun eine frisch geschnittene Zehe Knoblauch und ca. 1 Teelöffel getrockneter Oregano verteilt.
4. Anschließend die vorbereitete Marinara mit einem großzügigen Faden Olivenöl extra vergine vollenden und in den Ofen schieben. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt und ob Lücken im Belag geschlossen werden können.
5. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 2–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden. Durch die wenigen Zutaten auf der Pizza bäckt sie etwas schneller als andere Pizzen.
6. Die fertig gebackene Marinara mit etwas Basilikum verfeinern und möglichst schnell servieren.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza cosacca



Pizza cosacca

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza cosacca

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 640 g Sugo di pelati
(siehe Kapitel 8)
- 60 g fein geriebener Pecorino
- 20 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 20 g fein geriebener Pecorino für die Garnitur
- 12 Basilikumblätter für die Garnitur
- etwas Semola, um den Teig zu verarbeiten

Utensilien

- Pizzaschieber oder Brett
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza cosacca

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 2–6 Minuten

Pizza cosacca

1. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
2. Pro Pizzaboden ungefähr 160 g des Sugo verteilen, dabei auf Gleichmäßigkeit achten. Der Boden sollte bis auf den Rand komplett mit Tomaten bedeckt sein.
3. 60 g des geriebenen Pecorino gleichmäßig auf der Pizza verteilen.
4. Die vorbereitete Cosacca mit einem großzügigen Faden Olivenöl extra vergine vollenden und in den Ofen schieben. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt und ob Lücken im Belag geschlossen werden können.
5. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 2–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden. Durch die wenigen Zutaten auf der Pizza bäckt sie etwas schneller als andere Pizzen.
6. Anschließend die Pizza mit einem Spritzer Olivenöl verfeinern, den Basilikumblättern garnieren und möglichst schnell servieren.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza capricciosa



Pizza capricciosa

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza capricciosa

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 320 g Sugo di pelati
(siehe Kapitel 8)
- 120 g geschnittener Kochschinken
- 320 g Mozzarella Fior di latte Mozzarella Fior di latte
- 250 g frische Champignons
- 200 g gekochte Artischockenherzen
- 80 g schwarze Oliven ohne Stein
- 20 g mildes Olivenöl extra vergine
- 12 Basilikumblätter
- 4 Zweige Rosmarin
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- etwas Semola, um den Teig zu bearbeiten

Utensilien

- Schneidebrett
- Küchenmesser
- Pfanne
- Küchensieb
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza capricciosa

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 30 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

Pizza capricciosa

1. Die Pilze für die Pizza vierteln oder halbieren und mit einer Prise Salz und dem Rosmarin in Olivenöl für 4 Minuten kräftig anbraten. Anschließend auf einem Küchensieb abtropfen und auskühlen lassen.
2. Die gekochten Artischockenherzen abtropfen lassen und in Achtel schneiden.
3. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
4. Pro Pizzaboden ungefähr 80 g des Sugo verteilen, dabei auf Gleichmäßigkeit achten. Der Boden sollte bis auf den Rand komplett mit Tomaten bedeckt sein.
5. Auf dem Sugo nun den Schinken, den geschnittenen Mozzarella Fior di latte, die vorbereiteten Pilze und Artischocken sowie die Oliven und den frischen Basilikum verteilen.
6. Die vorbereitete Capricciosa mit einem großzügigen Faden Olivenöl extra vergine vollenden und in den Ofen schieben.
7. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 3–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
8. Anschließend die Pizza mit etwas Basilikum verfeinern und möglichst schnell servieren.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza Diavola



Pizza Diavola

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza Diavola

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 240 g Sugo di pelati
(siehe Kapitel 8)
- 240 g Mozzarella Fior di latte oder
geräucherter Provola (siehe Kapitel 9)
- 160 g geriebener Parmesan oder Pecorino
- 200 g scharfe Salami, in nicht zu dünne Scheiben
geschnitten
- 20 Basilikumblätter
- Chiliöl
- etwas Semola, um den Teig zu verarbeiten

Utensilien

- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza Diavola

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

Pizza Diavola

1. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
2. Pro Pizzaboden ungefähr 80 g der Pelati verteilen, dabei auf Gleichmäßigkeit achten. Der Boden sollte bis auf den Rand komplett mit Tomaten bedeckt sein.
3. Nun die Pizza mit 80 g Mozzarella Fior di latte oder Provola, ca. 40 g Parmesan oder Pecorino und 50 g der scharfen Salami belegen. Zum Schluss noch mit zerpfückten Basilikumblättern belegen.
4. Die vorbereitete Diavola kann nun in den Ofen. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt und ob Lücken im Belag geschlossen werden können.
5. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 2–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
6. Anschließend die Pizza mit frischem Basilikum und nach Geschmack mit Chiliöl verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza quattro formaggi



Pizza quattro formaggi

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza quattro formaggi

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 200 g fein geriebener Pecorino
- 200 g Parmesan oder Grana Padano
- 200 g Gorgonzola dolce
- 200 g geschnittener Mozzarella Fior di latte
(siehe Kapitel 9)
- 40 ml mildes Olivenöl extra vergine
- etwas Semola, um den Teig zu verarbeiten
- schwarzer Pfeffer

Utensilien

- Kochtopf
- Käseribe
- Backpapier
- Backofen
- Schneebesen
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza quattro formaggi

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 40 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

Pizza quattro formaggi

1. Für die Crema di Pecorino 200 ml Wasser auf ca. 80°C erhitzen, das Wasser darf nicht kochen. In das heiße Wasser 200 g Pecorino mit einem Schneebesen einrühren und abgedeckt in einer Schüssel auskühlen lassen. Da die Crema mehrere Tage im Kühlschrank haltbar ist, kann sie bereits vor der Zubereitung der Pizza angesetzt werden.
2. Für die Chips 200 g Parmesan oder Grana Padano fein reiben und diesen dann in kleinen Portionen à 10 g auf einem mit Backpapier belegten Backblech aufhäufen. Das Blech für 15–20 Minuten bei 160°C Ober-/ Unterhitze in den vorgeheizten Ofen geben, um die Chips goldbraun und knusprig zu backen. Auch die Chips können sehr gut zu einem früheren Zeitpunkt vorbereitet werden, sollten jedoch bis zur Verwendung in einer luftdichten Box lagern.
3. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
4. Pro Pizzaboden ungefähr 80–100 g der Crema di Pecorino gleichmäßig verteilen, sie sollte Zimmertemperatur haben.
5. Als Nächstes Gorgonzola und Mozzarella Fior di latte auf der Pizza verteilen, beim Fior di latte darauf achten, dass er gut abgetrocknet ist.
6. Die vorbereitete Pizza mit einem großzügigen Faden Olivenöl extra vergine vollenden und in den Ofen schieben.
7. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 3–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
8. Anschließend die Pizza mit den vorbereiteten Käsechips, etwas schwarzem Pfeffer und einem letzten Faden besten Olivenöls verfeinern.
9. Zuletzt die Pizza mit etwas Basilikum garnieren und möglichst schnell servieren.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza al Salame Napoletano



Pizza Salame Napoletano

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza Salame Napoletano

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 240 g Sugo di pelati (siehe Kapitel 8)
- 200 g geriebener Parmesan oder Pecorino
- 240 g Mozzarella Fior di latte (siehe Kapitel 9)
- 200 g Mailänder oder neapolitanische Salami,
in dünne Streifen geschnitten
- 40 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 16 Basilikumblätter

Utensilien

- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza Salame Napoletano

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

Pizza Salame Napoletano

1. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
2. Pro Pizzaboden ungefähr 80 g der Pelati verteilen, dabei auf Gleichmäßigkeit achten. Der Boden sollte bis auf den Rand komplett mit Tomaten bedeckt sein.
3. Nun die Pizza mit 80 g Mozzarella Fior di latte oder Provola, ca. 40 g Parmesan oder Pecorino und 50 g der Salami belegen. Zum Schluss noch mit zerpfückten Basilikumblättern und Olivenöl fertig stellen.
4. Die vorbereitete Pizza kann nun in den Ofen. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt und ob Lücken im Belag geschlossen werden können.
5. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 2–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
6. Anschließend die Pizza mit frischem Basilikum und nach Geschmack mit bestem Olivenöl verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza prosciutto cotto



Pizza prosciutto cotto

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza prosciutto cotto

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 600 g Champignons
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 100 g gewürfelte Zwiebel
- 1 TL gehackter Thymian
- 1 TL Balsamico di Modena
- 360 g Burrata di bufala
- 400 g geschnittener Kochschinken (ca. 24 Scheiben)
- 40 gezupfte Basilikumblätter
- 40 ml mildes Olivenöl extra vergine für die Pizza
- 40 ml Olivenöl zum Braten
- 400 ml Pflanzenöl zum Frittieren
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- etwas Semola, um den Teig zu bearbeiten

Utensilien

- Pfanne
- Mixer oder Pürierstab
- kleiner Topf
- Küchenthermometer
- Schaumkelle/Küchensieb
- Küchenkrepp
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza prosciutto cotto

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 50 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

Pizza prosciutto cotto

1. Für die Crema di funghi werden die Champignons zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einer Pfanne mit 40 ml Olivenöl scharf angebraten. Wenn die Pilze Farbe angenommen haben, mit einer Prise Salz und schwarzem Pfeffer würzen und für ca. 5 Minuten weiter braten. Gegen Ende der Zubereitungszeit den Thymian und den Balsamico zugeben und alles zusammen im Mixer zu einer feinen Crema pürieren. Nach dem Pürieren eventuell noch einmal mit Salz abschmecken. Da die Crema mehrere Tage im Kühlschrank haltbar ist, kann sie bereits vor der Zubereitung der Pizza angesetzt werden.
2. Für die frittierten Basilikumblätter zunächst einen kleinen Topf mit dem Pflanzenöl auf 160°C –180°C erhitzen. Am besten kann die Temperatur mit einem Küchenthermometer kontrolliert werden. Wenn das Öl die richtige Temperatur hat, immer 4–5 Blätter im heißen Fett für ca. 15 Sekunden ausbacken.
Achtung! Das heiße Fett kann spritzen. Die fertigen Blätter mit der Schaumkelle oder einem Sieb aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die fertig frittierten Blätter mit etwas feinem Salz würzen.
3. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
4. Pro Pizzaboden ungefähr 120 g der Crema di funghi verteilen, dabei auf Gleichmäßigkeit achten. Der Boden sollte bis auf den Rand komplett mit der Crema bedeckt sein.
5. Nun die Pizza mit Olivenöl extra vergine verfeinern und in den Ofen schieben. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt.
6. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 2–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
7. Anschließend die Pizza mit ca. 80 g frisch geschnittenen Burrata-Streifen und ca. 6 Scheiben Kochschinken belegen. Die fertige Pizza mit dem frittierten Basilikum, etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle und einem Faden Olivenöl verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza mortadella e pistacchio



Pizza mortadella e pistacchio

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Zutaten Pesto

- 100 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 50 g Basilikumblätter
- 25 g gezupfte Petersilie
- 70 g geriebener Parmesan
- 70 g geröstete Pistazien
- 1/4 Knoblauchzehe
- 1 Prise Salz

Zutaten Pesto

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 400 g Mozzarella Fior di latte (siehe Kapitel 9)
- 400 g geschnittene Mortadella IGP di Bologna
- 1 unbehandelte Zitrone, fein geschnitten
(Davide verwendet Zitronen aus Sorrento)
- 50 g geröstete und gehackte Pistazien
- 200 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 200 g Pistazienpesto

Utensilien

Mörser oder Mixer

Utensilien

Pizzaschieber
Pizzaschneider oder Messer

Pizza mortadella e pistacchio

ZUBEREITUNG:

Pizza mortadella e pistacchio

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 10 Minuten

Zubereitung: 15 Minuten

1. Alle Zutaten in einem Mörser oder mit Hilfe eines Mixers zu einem glatten Pesto verarbeiten. Es sollte bei der Herstellung nicht zu warm werden. Kühl und dunkel gelagert hält das Pesto einige Tage und kann sehr gut bereits früher vorbereitet werden.

Pizza mortadella e pistacchio

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 10 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

1. Alle Zutaten in einem Mörser oder mit Hilfe eines Mixers zu einem glatten Pesto verarbeiten. Es sollte bei der Herstellung nicht zu warm werden. Kühl und dunkel gelagert hält das Pesto einige Tage und kann sehr gut bereits früher vorbereitet werden.
2. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
3. Pro Pizzaboden großzügig mit 100 g Mozzarella Fior di latte belegen und mit etwas Olivenöl extra vergine verfeinern. Der Boden sollte bis auf den Rand komplett mit Tomaten bedeckt sein.
4. Die vorbereitete Pizza kann nun in den Ofen. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt.
5. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 3–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
6. Anschließend die Pizza mit jeweils 6 Scheiben Mortadella und Zitrone belegen und mit etwas gerösteten Pistazien und Pistazienpesto garnieren. Je nach Geschmack kann die Pizza zusätzlich mit etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer verfeinert werden.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza Calabrese alla 'nduja



Pizza Calabrese alla 'nduja

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza Calabrese alla 'nduja

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 240 g 'Nduja oder eine andere scharfe Streichsalami
- 80 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 500 g Mozzarella Fior di latte (siehe Kapitel 9)
- 260 g kleine gelbe Datteltomaten oder Kirschtomaten
- 100 g geriebener Pecorino
- 12 EL mildes Olivenöl extra vergine
- 500 g Basilikumblätter
- 30 g rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Prise Salz

Utensilien

- Backofen
- Backblech
- Backpapier
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza Calabrese alla ‘nduja

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 60 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

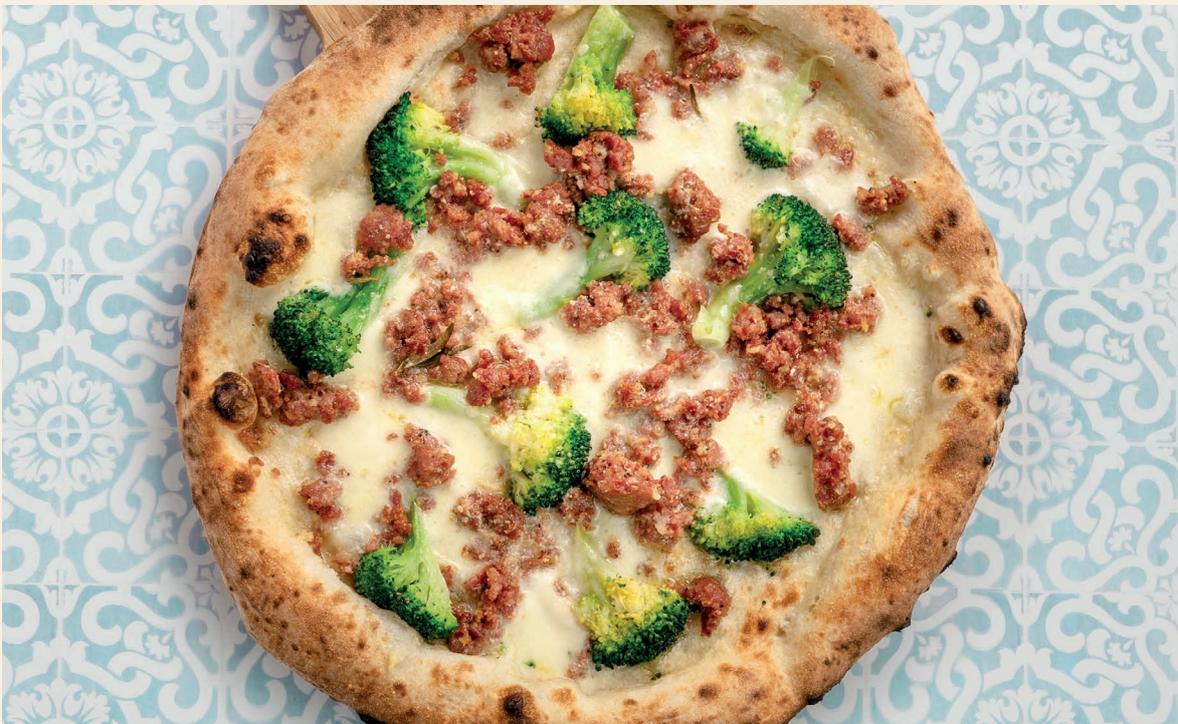
Pizza Calabrese alla ‘nduja

1. Für die knusprigen Zwiebeln müssen die geschälten Zwiebeln in feine Streifen geschnitten und mit etwas Pflanzenöl und Salz vermengt werden. Die Zwiebeln anschließend auf das Backblech geben und im Ofen bei Umluft 150°C für 45 Minuten knusprig backen.
2. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
3. Die ‘Nduja von der Pelle befreien und Raumtemperatur annehmen lassen, mit ca. 60 g Olivenöl zu einer cremigen Paste verarbeiten.
4. Die Tomaten halbieren und mit etwas Salz, Zucker und Olivenöl extra vergine marinieren.
5. Den Pizzaboden großzügig mit 120 g Mozzarella Fior di latte und ca. 12 Tomatenhälften belegen. Vor dem Backen noch eine Prise Pecorino und ein paar gezupfte Basilikumblätter auf der Pizza verteilen.
6. Die vorbereitete Pizza kann nun in den Ofen. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt.
7. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 3–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
8. Anschließend die Pizza mit jeweils 2–3 Esslöffeln der ‘Nduja sowie ein paar knusprigen Zwiebeln belegen und zu guter Letzt mit etwas Basilikum verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza salsiccia e broccoli



Pizza salsiccia e broccoli

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza salsiccia e broccoli

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 300 g Brokkoli
- 1 Bio-Zitrone
- 240 g geräucherter Privola (Mozzarella) (siehe Kapitel 9)
- 200 g geriebener Parmesan oder Pecorino
- 8 St. italienische Salsicciawürste oder andere grobe Bratwurst
- 40 ml mildes Olivenöl extra vergine

Utensilien

- Backofen
- Backblech
- Backpapier
- Kochtopf
- Schüssel mit Eiswasser
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza salsiccia e broccoli

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 45 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

Pizza salsiccia e broccoli

1. Für die Vorbereitung der Salsiccia den Ofen auf 150°C vorheizen und ein Ofenblech mit Backpapier belegen. Die Pelle der Salsiccia entfernen und das Wurstbrät auf dem Backpapier verteilen, anschließend das Backblech für ca. 10–15 Minuten in den Ofen schieben bis die Salsiccia durchgegart ist.
2. Den Brokkoli mit einem Messer mundgerecht portionieren und in kräftig gesalzenem Wasser für ca. 30 Sekunden kochen und anschließend direkt in Eiswasser geben, um den Garprozess zu beenden. Den blanchierten Brokkoli trocken tupfen und mit dem Saft einer halben Zitrone, je einer Prise Salz und Pfeffer sowie etwas Olivenöl marinieren.
3. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
4. Ein Viertel des Brokkolis gleichmäßig auf der Pizza verteilen, darauf achten, dass der Brokkoli auf keinen Fall zu feucht ist. Nun 80 g Provola und 50 g des Pecorino auf der Pizza verteilen.
5. Zum Schluss die Pizza großzügig mit der gegarten Salsiccia verfeinern und noch etwas Olivenöl extra vergine darauf verteilen.
6. Die vorbereitete Pizza kann nun in den Ofen. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt.
7. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 3–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
8. Die Pizza möglichst schnell und heiß servieren.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza Gamberetti e Pesto



Pizza Gamberetti e Pesto

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Zutaten Pesto

- 150 g Basilikum
- 200 ml mildes Olivenöl (aus Ligurien oder vom Gardasee)
- 140 g geriebener Parmesan
- 60 g geröstete Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Prisen grobes Meersalz

Zutaten Parmesanchips

- 200 g geriebener Parmesan oder Grana Padano

Zutaten Pizza

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 500 g Mozzarella Fior di latte (siehe Kapitel 9)
- 300 g abgetropfte Scampi ohne Schale
(frisch oder aufgetaut)
- 250 g Minidatteltomaten
- 100 ml mildes Olivenöl extra vergine
etwas Semola, um den Teig zu bearbeiten

Utensilien

- Mörser oder Stabmixer
- Backofen
- Backblech
- Backpapier
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza Gamberetti e Pesto

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 60 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

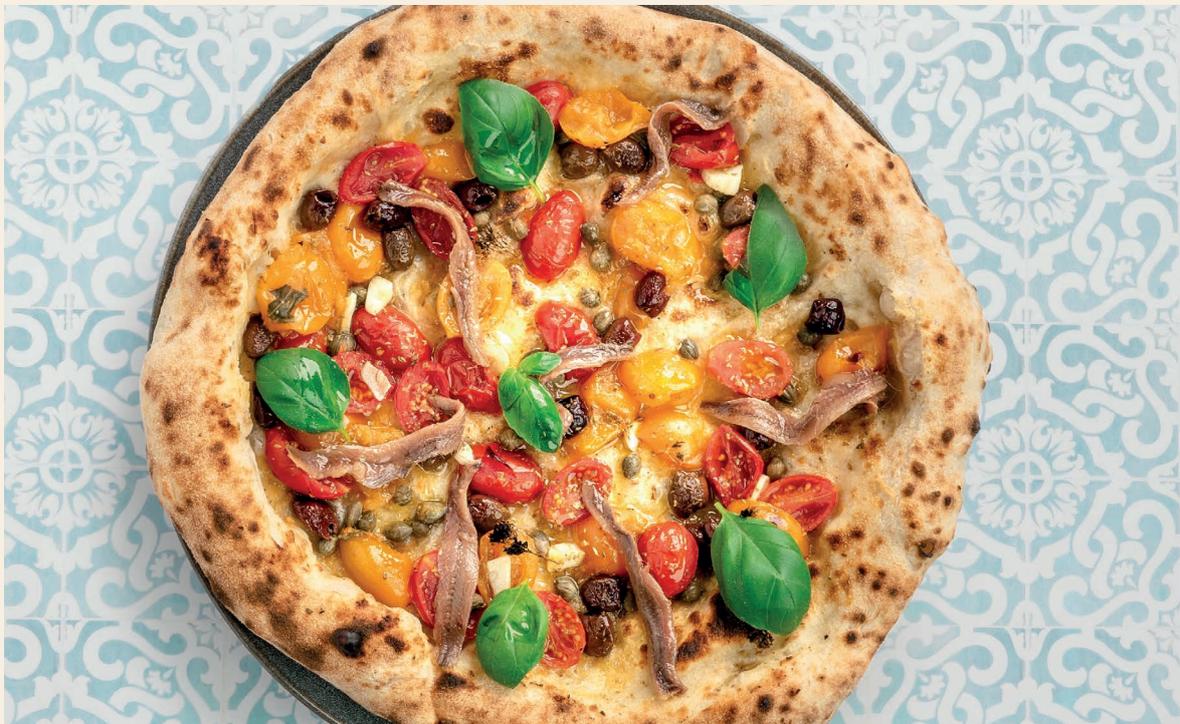
Pizza Gamberetti e Pesto

1. Zutaten in einem Mörser oder mit Hilfe eines Mixers zu einem glatten Pesto verarbeiten. Es sollte bei der Herstellung nicht zu warm werden. Kühl und dunkel gelagert hält das Pesto einige Tage und kann bereits früher vorbereitet werden.
2. Für die Chips 200 g Parmesan oder Grana Padano fein reiben und diesen dann in kleinen Portionen à 10 g auf einem mit Backpapier belegten Backblech aufhäufen. Das Blech für 15–20 Minuten bei 160°C Ober-Unterhitze in den vorgeheizten Ofen geben, um die Chips goldbraun und knusprig zu backen. Auch die Chips können bereits vorher zubereitet werden, sollten jedoch bis zur Verwendung in einer luftdichten Box lagern.
3. Die Kirschtomaten mit Salz und Pfeffer sowie einem guten Schuss Olivenöl extra vergine marinieren.
4. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
5. Den Pizzaboden großzügig mit 100 g Pesto bestreichen, auf das Pesto den Mozzarella Fior di latte geben.
6. Ca. 75 g der abgetropften Scampi und je 2 Esslöffel der marinierten Kirschtomaten auf der Pizza verteilen und mit einem letzten Faden Olivenöl extra vergine verfeinern.
7. Die vorbereitete Pizza kann nun in den Ofen. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt. Wenn nötig noch einmal Mozzarella Fior di latte oder Tomaten auf der Pizza verteilen, um leere Stellen zu bedecken.
8. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 3–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
9. Anschließend die Pizza mit jeweils 50 g der knusprigen Parmesan-Chips, etwas frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Olivenöl extra vergine verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza alla puttanesca



Pizza alla puttanesca

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza alla puttanesca

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 350 g rote Minidatteltomaten
- 350 g gelbe Minidatteltomaten
- 160 g schwarze Oliven
(Davide bevorzugt die Sorte Taggiasca)
- 4 EL Kapern
- 4 Knoblauchzehen
- 40 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 1 Glas Sardellenfilets bester Qualität
- 20 Basilikumblätter

Utensilien

- Schneidebrett
- Messer
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza alla puttanesca

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

Pizza alla puttanesca

1. Die kleinen Tomaten halbieren und mit 1 Esslöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz für 10 Minuten marinieren. Anschließend das ausgetretene Wasser abgießen und mit 2 Esslöffeln Olivenöl bester Qualität verfeinern.
2. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
3. Den Pizzaboden großzügig mit roten und gelben Tomaten belegen, anschließend die Oliven und Kapern gleichmäßig auf die Pizza geben.
4. Mit einem Messer den Knoblauch grob schneiden und ebenfalls auf der Pizza verteilen. Wer das Knoblaucharoma gern etwas milder hat, sollte den Knoblauch vorher in etwas Olivenöl frittieren oder kurz in Milch kochen.
5. Die Pizza nun mit etwas Oregano und einem Faden Olivenöl verfeinern, dann die vorbereitete Pizza in den Ofen schieben. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt.
6. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 3–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
7. Im Anschluss die Pizza mit frischen Sardellenfilets, ein paar Basilikumblättern und etwas bestem Olivenöl verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza tris di verdure



Pizza tris di verdure

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza tris di verdure

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- je 2 Paprika rot und gelb
- 2 Zucchini
- 480 g Aubergine
- 120 g Mozzarella Fior di latte (siehe Kapitel 9)
- 200 g geriebener Parmesan oder Pecorino
- 20 Basilikumblätter
- 40 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 80 ml Olivenöl zum Braten
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- Zucker
- etwas Semola, um den Teig zu bearbeiten

Utensilien

- Schneidebrett
- Messer
- Pfanne
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza tris di verdure

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 50 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–6 Minuten

Pizza tris di verdure

1. Die Paprika entstrunken und in feine mundgerechte Streifen schneiden, anschließend mit Salz und Zucker marinieren und in Olivenöl kräftig anbraten und mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit der Zucchini und der Aubergine genauso verfahren. Das fertig angebratene Gemüse auskühlen lassen und darauf achten, dass austretendes Wasser ablaufen kann. Es ist möglich, das Gemüse bereits am Vortag zuzubereiten, es sollte jedoch kühl gelagert werden. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
2. Den Boden der Pizza großzügig mit Aubergine, Zucchini und Mozzarella belegen. Auf den Mozzarella Fior di latte die vorbereitete Paprika verteilen.
3. Die Pizza nun mit geriebenem Parmesan oder Pecorino, etwas Olivenöl bester Qualität und ein paar Basilikumblättern verfeinern und in den vorgeheizten Ofen schieben.
4. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 2–6 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
5. Anschließend die Pizza mit einem letzten Faden Olivenöl verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza zucchini e menta



Pizza zucchini e menta

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza zucchini e menta

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 4 St. kleine grüne Zucchini
- 30 gezupfte Minzblätter
- 400 g Mozzarella Fior di latte (siehe Kapitel 9)
- 1 Bio-Zitrone
- 20 Basilikumblätter
- 40 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 80 ml Olivenöl zum Braten
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- Zucker
- etwas Semola, um den Teig zu bearbeiten

Utensilien

- Schneidebrett
- Messer
- grobe Reibe
- Pfanne
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza zucchini e menta

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 30 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–4 Minuten

Pizza zucchini e menta

1. Die Zucchini mit einer groben Reibe raspeln und mit Salz und Zucker würzen. Die marinierten Zucchini vorsichtig durchkneten und für 10 Minuten ziehen lassen, anschließend das ausgetretene Wasser abgießen.
2. Etwa die Hälfte der Minzblätter in feine Streifen schneiden und zu dem Zucchini Salat geben, mit 1–2 Esslöffeln Olivenöl bester Qualität verfeinern.
3. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
4. Den Pizzaboden mit dem Mozzarella Fior di latte großzügig belegen und einen guten Schuss Olivenöl darüber verteilen.
5. Die vorbereitete Pizza in den vorgeheizten Ofen schieben.
6. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 2–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
7. Anschließend die Pizza mit 3–4 Esslöffeln des Zucchini Salats belegen und mit etwas frisch geriebener Zitronenschale, frisch gemahlenem Pfeffer und ein paar Minzblättern verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



Pizza Tonno e cipolle



Pizza Tonno e cipolle

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza Tonno e cipolle

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 320 g geschnittener Mozzarella di bufala D.O.P.
(siehe Kapitel 9)
- 40 ml mildes Olivenöl extra verginE
- 320 g gekochtes Thunfischfilet
- 100 g Schwarze Oliven (Taggiasca)
- 100 g Pesto Genovese
- 4 EL Frittierte Zwiebeln oder Röstzwiebeln
etwas Semola, um den Teig zu bearbeiten

Utensilien

- Schneidebrett
- Messer
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza Tonno e cipolle

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 30 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 3–4 Minuten

Pizza Tonno e cipolle

1. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
2. Den Pizzaboden mit dem Mozzarella großzügig belegen und einen guten Schuss Olivenöl darüber verteilen.
3. Die vorbereitete Pizza in den vorgeheizten Ofen schieben.
4. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 2–4 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
5. Anschließend die Pizza mit 2 Esslöffeln vom Thunfisch, 1 Esslöffel Oliven und etwas Pesto belegen und mit den knusprigen Zwiebeln verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



**Pizza Salmone affumicato e spinaci
nel forno di casa**

Pizza Salmone affumicato e spinaci nel forno di casa

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza Salmone affumicato e spinaci

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 400 g geschnittener Mozzarella Fior di latte
(siehe Kapitel 9)
- 60 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 100 g junger Spinat
- 1 TL feines Salz
- 160 g Räucherlachs
- 100 g halbtrocknete gelbe Tomaten
- gerösteter Sesam
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Abrieb von einer Zitrone
- etwas Olivenöl extra vergine
- etwas Semola, um den Teig zu bearbeiten

Utensilien

- Schneidebrett
- Messer
- Schüssel
- grobe Reibe
- Pizzaschieber
- Pfeffermühle
- Pizzaschneider oder Messe

Pizza Salmone affumicato e spinaci nel forno di casa

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 5-6 Minuten

Pizza Salmone affumicato e spinaci

1. Pizzastein in den Ofen geben und diesen auf die 250°C – 275°C vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
2. Den Pizzaboden mit dem Mozzarella Fior di latte großzügig belegen und einen guten Schuss Olivenöl darüber verteilen.
3. Die vorbereitete Pizza in den vorgeheizten Ofen schieben.
4. Während die Pizza im Ofen ist, den Spinat mit 20 ml Olivenöl und einer Prise Salz marinieren.
5. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig vom Ofen und der Temperatur ist die Pizza nach 5-6 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
6. Anschließend die Pizza mit dem Spinat, etwa 80 g vom Lachs und den halbtrockneten Tomaten belegen.
7. Die belegte Pizza mit etwas Sesam, gemahlenem Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebener Zitronenschale verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



**Pizza Prosciutto crudo
nel forno di casa**

Pizza Prosciutto crudo nel forno di casa

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza Prosciutto crudo

- 4 St. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 80 g fein geriebener Parmigiano Reggiano
- 40 g grob geriebener Parmigiano Reggiano
für die Fertigstellung
- 320 g geschnittener Mozzarella di bufala (siehe Kapitel 9)
- 80 ml mildes Olivenöl extra vergine
- 20 ml mildes Olivenöl extra vergine für den Rucola
- 60 g Rucola
- 320 g geschnittener Roher Schinken
z. B. Parma oder San Daniele
- Salz
- etwas Semola, um den Teig zu bearbeiten

Utensilien

- Parmesanreibe
- Pizzastein
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza Prosciutto crudo nel forno di casa

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 15 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 5-6 Minuten

Pizza Prosciutto crudo

1. Pizzastein in den Ofen geben und diesen auf die 250°C – 275°C vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
2. Den Pizzaboden mit dem Parmesan bestreuen und großzügig mit Mozzarella belegen. Einen guten Schuss Olivenöl darüber verteilen.
3. Die vorbereitete Pizza in den vorgeheizten Ofen schieben.
4. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 5-6 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
5. Den Rucola mit etwas Salz und 20 ml Olivenöl marinieren, anschließend die Pizza damit gleichmäßig belegen. Auf dem Rucolabett je 80 g Schinken verteilen und die Pizza mit etwas grob geriebenem Parmesan verfeinern.

PIZZA NAPOLETANA



**Pizza Calzone
nel forno di casa**

Pizza Calzone nel forno di casa

ZUTATENLISTE:

Für 4 Pizzen

Pizza Calzone

- 4 Stk. vorbereitete Teigballen à 260–280 g
(siehe Kapitel 10–13)
- 480 g Büffel Ricotta oder Kühmilch Ricotta
- 240 g Mozalla Fior di Latte (siehe Kapitel 9)
- 240 g geriebener Parmigiano Reggiano
- 210 g gewürfelte, luftgetrocknete Salami
- 20 Basilikumblätter
- 20 g Sugo di pelati (siehe Kapitel 8)
- 40 g mildes Olivenöl extra vergine
etwas Semola, um den Teig zu bearbeiten

Utensilien

- Esslöffel
- Pizzaschieber
- Pizzaschneider oder Messer

Pizza Calzone nel forno di casa

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungszeit für die Zutaten: 30 Minuten

Garzeit: je nach Ofen 5- Minuten

Pizza Calzone

1. Den jeweiligen Pizzaofen auf die entsprechende Temperatur vorheizen und den Teig, wie in [Kapitel 14 und 17](#) beschrieben, vorbereiten.
2. Den Ricotta mit einem Esslöffel cremig rühren.
3. Mit Hilfe eines Esslöffels großzügig den Ricotta auf eine Hälfte des Pizzaboden streichen. Auf den Ricotta ca. 60 g Mozzarella Fior di latte und 20 g geriebenen Parmesan verteilen. Alles mit schwarzem Pfeffer würzen, 50 g Salami darüber geben und mit je 4 gerupften Basilikumblättern fertig stellen.
4. Den vorbereitete Pizzaboden nun zusammenklappen und an den Rändern andrücken. An der Oberseite vorsichtig 3 kleine Löcher in den Boden reißen.
5. Die Calzone nun noch dünn mit ca. je 20g Sugo di pelati und Mozzarella Fior di latte sowie je 10 g der gewürfelten Salami und geriebenem Parmesan garnieren. Alles mit einem guten Faden Olivenöl vollenden und in den Ofen schieben. Bevor die Pizza in den Ofen geschoben wird, empfiehlt es sich zu kontrollieren, dass der Boden nicht an der Pizzaschaufel klebt und ob Lücken im Belag geschlossen werden können.
6. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen, sollte die Pizza in regelmäßigen Abständen gedreht werden. Abhängig von der Wahl des Ofens ist die Pizza nach 5-6 Minuten fertig gebacken und kann aus dem Ofen geholt werden.
7. Anschließend die Pizza mit einem Spritzer Olivenöl verfeinern, den Basilikumblättern garnieren und möglichst schnell servieren.