

Fifi's Pizza Rezept

Weil Pizza lecker isst.

Pizzateig



Zutaten

- 600g Mehl Typ 405
- 350g Mehl Typ "00"
- 50g Mehl Typ 1050
- 1 Tütchen Hefe
- 4 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 550ml lauwarmes Wasser
- 4 Eigelb

Anleitung

- Mehl, Hefe, Salz und Zucker in eine Schüssel geben.
- Gut durchmischen.
- Wasser und Eigelb zugeben.
- Eigelb mit dem Wasser verrühren.
- Gut durchkneten.
- Ca. 4 Stunden gehen lassen.
- 200°C 20min.

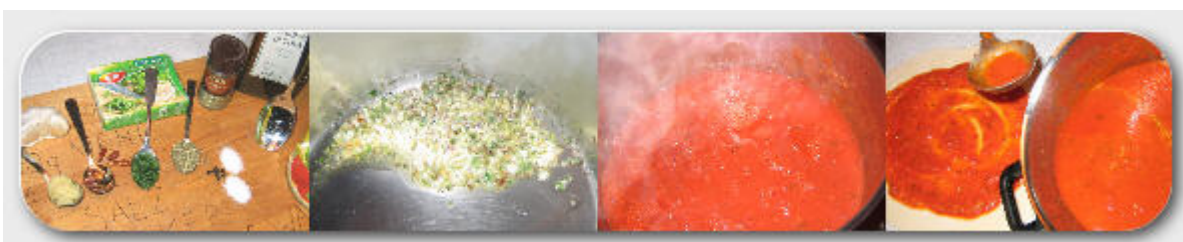
Die angegebene Menge reicht für zwei Backbleche oder 6-7 runde Pizzen.

Tipps

Alternativ verwenden Sie folgende Mehlmischungen: 600g Typ 405 + 400g Typ "00" oder 1000g Typ 405. Mehl Typ "00" kommt aus Italien und kann bei Gourmondo.de bezogen werden. Bei frischer Hefe verwenden Sie bitte einen Würfel. Anstelle von Eiern können auch Olivenöl oder Margarine verwendet werden. Öl macht den Rand härter, Margarine weicher. Das Eigelb sorgt für schöne große Blasen, und Milch macht die Poren kleiner. Gelegentlich wird auch Schmalz verwendet.

Beim Kneten spürt man deutlich, dass der Teig geschmeidig wird. Der Teig sollte gerade nicht mehr kleben, sonst Wasser oder Mehl zugeben. An einem zugfreien warmen Ort gehen lassen, z.B. über den Lüftungsschlitzen eines Kühlschranks oder im Ofen. Auch hungrige Pizzabäcker sollten den Teig lange gehen lassen. Ich lasse den Teig 4h in einer 7 Liter Tuppa-Dose gehen. Falls nicht vorhanden, eine Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken.

Tomatensauce



Zutaten

- 1-2 EL Olivenöl
- 1/2 getr. gehackte Chili
- 1TL gehackte Petersilie (gefroren von Iglo)
- 1TL Oregano
- 1TL gehackter Knoblauch
- 1 Dose Tomaten 800g (480g Abtropfgewicht)
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- Zucker

Anleitung

- Olivenöl in einen großen Topf geben. Chili, Petersilie, Oregano und Knoblauch darin andünsten.
- Der Knoblauch darf nicht braun werden, er schmeckt sonst bitter.
- Dose Tomaten hinzugeben.
- Pfeffer aus der Mühle, Salz und etwas Zucker einrühren.
- Kurz mit einem Pürierstab pürieren.
- Sauce einkochen (reduzieren) und abkühlen lassen.

Tipps

Eilige können gehackte Tomaten in Dosen kaufen und etwas Oregano und Pfeffer hinzugeben, pürieren, fertig.

Ich verwende ganze geschälte Tomaten von Bancetto (Edeka) oder die Tomaten von Sonnen-Bassermann. Wenn es ein bisschen mehr sein darf, kann man auch San Marzano Tomaten nehmen. Sie werden handgepflückt usw. Die gibt es z.B. bei gourmantis.de.

Pizzabelag



Zutaten

- Tunfisch, Champignon und Zwiebeln (Gemüsezwiebeln)
- gelber Paprika, Fetakäse (MITAKOS von Penny) und Champignons
- Ananas (von Del Monte) und gekochter Schinken
- Pizza Tomate/Käse anschließend mit Rucola sternförmig belegen, Parmesankäse mit einem Gourmethobel darüberreiben und mit Olivenöl beträufeln
- gekochter Schinken, kleingeschnittene Landjäger, evtl. Zwiebeln und Champignons
- ...

Tipps

Pizza nicht zu dick belegen. Der Teig hat sonst keine Chance aufzugehen. Ein weiterer Fehler besteht in der Verwendung von Zutaten, die zuviel Flüssigkeit abgeben (sehr wichtig bei Calzone).

Zutaten nicht zu grob schneiden. Zwiebeln schneide ich so dünn wie möglich in Wachstumsrichtung. Dadurch entstehen Blumen und keine Ringe. Frische Champignons so dünn wie möglich schneiden und keinesfalls waschen. Ananas kann man wunderbar in der Dose in kleine Stücke schneiden. Zu große Ananasstücke speichern die Wärme. Natürlich kann man auch nur Gouda oder Mozzarella verwenden. Butterkäse hat den Vorteil, dass er wenig Salz enthält. Dann kann mehr Salz in den Teig gegeben werden. Der Rand schmeckt

dann besser. Prinzipiell kommen alle Zutaten unter den Käse. Ausnahmen: frische Champignons, frische Tomaten, Salamischeiben, Zwiebeln und Oregano.

Pizza backen



Zutaten

- 1x Fifi's Pizzateig
- 1x Fifi's Tomatensauce
- 400g Gouda
- 400g Butterkäse 45% Fett
- Oregano
- + Zutaten

Anleitung

- Teig beim Ausrollen mit Mehl bestäuben.
- Teig mehrfach umdrehen.
- Blech nicht einfetten, sondern dünn einmehlen.
- Pizza nach Geschmack belegen.
- Pizza vor und nach dem Backen mit ein wenig Oregano bestreuen.
- Ofen auf 200°C vorheizen und die Pizza 20min. backen.

Tipps

Durch das Einmehlen des Bleches wird der Pizzaboden nicht glänzend und die Pizza sieht aus als käme sie aus dem Steinbackofen. Wenn das Blech eingemehlt wird, darf keine Tomatensauce unter den Teig laufen. Der Rand sollte zwei Finger breit sein und/oder am Blechrand leicht ansteigen. Die fertige Pizza mit einem Kochmesser schneiden, dabei nur drücken, damit der Belag nicht verrutscht. Die Pizza schmeckt auch kalt hervorragend.

Ofen

Das hier angegebene Rezept eignet sich sehr gut für normale Backöfen. Manche Backöfen machen super Pizza, andere kann man vergessen. Ich verwende jetzt einen kleinen Pizzaofen mit Steinboden (GGF Micro). Im Pizzaofen (oben 375°C / unten 325°C) backt die Pizza ca. 3min. und der Teig bleibt richtig schön fluffig. Allein der Umgang mit einer Pizzaschaufel ist traumhaft. Nur das Werfen des Teiges muss ich noch üben [Wurfversuche.AVI \(8MB\)](#). Der GGF Micro passt in jede Küche und lässt sich gut transportieren. Mit dem Ofen (400Euro bei ebay) habe ich schon bis zu 25 Personen an einem Abend glücklich gemacht ;-)

Sehr gut wird die Pizza auch als Pfannenpizza in Gastronomie-Öfen zum Überbacken von Baguette oder Toast. Diese Öfen sind preiswerter und ebenfalls bei ebay erhältlich.

Pizza Kreativ



Zutaten

- 1x Fifi's Pizzarezept

Tipps

Pizza Jacobsmuschel: Teig mit Kochmesser Jacobsmuschelförmig ausschneiden. Nach Wahl belegen. Einen Deckel ausschneiden und auflegen. Ränder andrücken und Riffelung mit Tomatensauce einzeichnen. In die Pizza kann man ein kleines Pizzabrötchen als "Perle" legen.

Pizza Papillon: Teig ausrollen, dabei in der Mitte dicker lassen. Schmetterlingsform ausschneiden und Flügel symmetrisch belegen. Sehr gut für Kinder geeignet weil die Pizza nicht so groß ist.

Pizza Post: Teig sehr dünn ausrollen und ein Quadrat ausschneiden. Eine Ecke kürzen. Pizza belegen und zu einem Brief zusammenfalten.

Pizza Saturn: Pizzateig ausrollen. Teig auf ein Blech legen. Den Innenkreis z.B. mit einer Schüssel ausstechen. Planet leicht zusammenschieben, um einen Abstand zum Ring herzustellen. Planet normal belegen. Ring mit Tomatensauce bestreichen und Ringförmig belegen. Den Ring kann man sehr gut als Vorspeise mit Kräuterbutter essen.

Knoblauchöl



Zutaten

- 1 Knolle Knoblauch
- Öl

Tipps

Das Knoblauchöl mit einem Teelöffel auf die fertige Pizza träufeln. Schmeckt super. Servietten bereithalten. Bitte kein Olivenöl verwenden, das Öl sollte geschmacksneutral sein. Ich verwende Mazola Keimöl.

Ein Tipp für alle Benutzer der Ikea-Knoblauchpresse: Wenn man ein Stück Frischhaltefolie um den Stempel legt und nachher wieder abzieht, entfällt das lästige Reinigen zwischen den Spitzen.

Anleitung

- Knoblauch in eine Schale pressen
- reichlich Öl dazugeben
- vorsichtig umrühren
- einige Stunden ziehen lassen

Pizza-Einkaufsliste

Weil Pizza lecker isst.

Teig:

- 1kg Mehl (Typ 405, Typ "00" ([z.B. Gourmondo.de](http://www.gourmondo.de)), Typ 1050)
- Mehl zum ausrollen
- 1 Tütchen Hefe
- 4 Eier
- Salz
- Zucker

Tomatensauce:

- gr. Dose Tomaten (Sonnen-Bassermann, Bancetto (Edeka))
- Olivenöl
- 1 getr. Chili
- Oregano (sollte nicht bitter riechen, das beste Oregano habe ich in Strassburg auf dem Markt gekauft von Maison Roumi Tél: 03 88 28 30 56)
- Petersilie (gefroren von Iglo)
- Knoblauch
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- Zucker

Käse

- 400g Gouda
- 400g Butterkäse 45% Fett
- Mozzarella

Kräuterbutter:

- 250g Butter
- Curry
- Petersilie (gefroren von Iglo)
- Knoblauch
- Salz

Knoblauchöl:

- 1 Knolle Knoblauch
- Öl (Mazola Keimöl)

Zutaten:

- frisches Basilikum
- gelbe Paprika
- frische Champignons
- Gemüsezwiebeln
- Rucola
- Fetakäse (MITAKOS von Penny)
- Parmesan (Stück)
- Gorgonzola
- Cherrytomaten
- Olivenöl
- Broccoli
- Spinat
- gekochter Schinken
- Parma-Schinken
- Salami oder Landjäger
- Dose Tunfisch
- Dose Ananas (von Del Monte)
- Artischockenherzen
- schwarze Oliven

Pizza-Equipment

Weil Pizza lecker isst.

- Ofen
- Feger für Ofen (Kokusborsten)
- Kehrblech für Ofen (Edelstahl)
- Backblech (evtl. Backpapier)
- Saucenkelle
- Teelöffel / Eßlöffel
- Messlöffel (Eßlöffel=15ml
Teelöffel=5ml)

- Waage
- Teigschüssel (7l Tupperdose (von CURVER))
- evtl. Frischhaltefolie zum Abdecken
- Nudelholz (alternativ Weinflasche)
- Käseibe (Gemüseibe)
- Käsehobel
- Knoblauchpresse
- Pfeffermühle
- Messbecher
- Topf für Tomatensauce
- div. Schalen/Teller für Knoblauchöl, Kräuterbutter und Zutaten
- Schüssel für geriebenen Käse
- Küchenmesser
- Kochmesser
- Dosenöffner
- Gourmethobel für Parmesan
- Sieb für Mehl
- Schöpfkelle für Sieb
- Schneidbrett
- Servierbrett
- Rost zum Abkühlen
- Pürierstab
- Knetmaschine
- Eieruhr
- Servietten
- Topflappen, Handschuh
- Fifi's Pizzarezept