

CALLWEY



**IN PIZZA
WE CRUST**



INHALT



- 6 Vorwort –
Hubertus Tzschirner
- 8 How to use the book
- 10 Die Pizza-Matrix
- 16 Der große Prüfstand –
Alle Wege führen zur
Pizza

TEIG 20

- 22 Mehl verstehen
- 24 Hydration & Salz
- 26 Fett, Zucker & Enzymkram
- 28 Hefe, Vorteige &
Fermentation
- 30 Gärung und Teigführung
- 32 Backtechnik &
Temperaturführung
- 34 Backzeit & Krustenbildung
- 36 Teigrezepte
- 44 In Science we trust – Teig

PIMP MY DOUGH 52

- 54 Würzen, rösten, veredeln
- 60 Step-by-Step: Teig

SAUCE 66

- 70 Saucenrezepte
- 80 In Science we trust – Saucen

KÄSE 82

- 84 Die Zwischenschicht
- 88 Beyond Mozzarella
- 90 Mozzarella –
Die Herstellung
- 92 In Science we trust –
Käse

BELAG 98

- 100 Alles aus Beet, Busch
& Biokiste
- 108 Alles aus Stall, Wald
& Weide
- 118 In Science we trust –
Fleisch, Salami &
potenziertes Umami
- 120 Alles aus Fluss, Meer
& Muschelbett
- 124 In Science we trust –
Belag

PIMP MY PIZZA 128

- 130 Die Bühne gehört dem
Finish
- 140 Spice up your Pizza –
mit Antje de Vries
- 142 In Science we trust –
Pimp your Pizza

KRÄUTER 146

- 148 Was sie bewirken &
wann sie dazukommen

HOW TO USE THE LEFTOVERS 150

- 152 Dip-Rezepte für Pizza-
Teigrand-Taucher
- 156 Plant-Based Pizza-
Genuss

DIE REZEPTE 160

SERVICE 302

- 304 Pizza Facts & Hacks
- 308 Beilagen
- 310 Bezugsquellen &
Produktinfos
- 312 Die Pizzabande
- 316 Register
- 318 Callwey Verlagsseite
- 320 Impressum

VORWORT

Ciao liebe Pizzaverrückten, leidenschaftliche Pizzaiolos und alle, denen dieses Buch geschenkt wurde und die offensichtlich bereits die Folie entfernt haben und diese Zeilen lesen.

Wie beginnt man ein Buch? In meinem Fall immer mit dem Ende. Jedes Buchprojekt endet für mich immer mit dem Vorwort. Klingt paradox, ist aber für mich der schönste Moment – all das für Euch Folgende und für mich Abgeschlossene in ein paar einleitende Worte zu fassen. Dieses Projekt ist nach dem *Burger Unser* und der Passion zu *Eis* ebenfalls ein absolutes Leidenschaftsprojekt, welches seine Wurzeln an verschiedenen Stellen in meinem Leben hat, und ich bin sehr dankbar und glücklich, all das mit Euch zu teilen. Doch wo liegen die Wurzeln für die Pizzabegeisterung? Ganz klar, wie meistens in einem kulinarischen Leben – in der Kindheit! Dazu gleich mehr!

Ich bin kein Italiener – auch wenn ich in der Schulzeit immer für einen gehalten wurde und insgeheim manchmal auch gern in Italien aufgewachsen wäre – bin ich bezogen auf dieses Projekt sehr froh, dort keine Wurzeln zu haben. Jetzt gibt es sicherlich den ein oder anderen Aufschrei, doch ich möchte Euch den eigentlichen Grund dafür nennen. Ich bin dadurch weder traditionsgebunden, noch würde ich meiner Mama und meinem Papa dadurch an manchen Stellen im Buch die Stirnfalten zum Vorschein bringen.

Der Vorteil für Euch: mein kulinarisches Gedankengut ist völlig frei und offen, ich breche sicherlich an einigen Stellen die Tradition, doch nicht um damit zu provozieren, sondern einzig und allein, um die Pizza (wie sie es auch verdient hat) kulinarisch in alle Richtungen zu denken. Und das haben wir hier getan, wir schauen sehr weit über den Teller- und Pizzarand, deutlich weiter als diejenigen, die nur die Pizza sehen und die schönen Nebenspielorte und Schauplätze dabei vergessen haben.

Herausgekommen ist ein allumfassendes Buch mit fundiertem Wissen, grandios bebilderten und spektakulären Rezepten rund um diese große, dampfende Scheibe – die ihren Liebhabern überall auf der Welt bei jedem Bissen ein verzaubertes Lächeln entlockt. Schön, dass Neapel im frühen 19. Jahrhundert diese kulinarische Geheimwaffe populär gemacht hat. Ob die Margherita mit ihren Flaggenfarben wirklich zu Ehren der Königin serviert wurde, wissen wir nicht, doch Neapel sorgte dafür, dass die Welt heute eine Scheibe is(s)t, unabhängig ob

die Ägypter, Griechen oder Römer schon im 16. Jahrhundert flache Brote mit Öl und Kräutern gebacken haben. Nachdem Tomate und Mozzarella die große Bühne betraten, begann die Pizza, wie wir sie heute kennen, die Welt zu erobern.

Und irgendwann – klassischerweise im Italienurlaub in den 1980er Jahren – begegnete sie auch mir. Ab diesem Moment war es um mich geschehen. Es war dieses Urlaubs-Abenteuer unserer Elterngeneration, wie es auch Erobieque in seinem Song „Urlaub in Italien“ besingt (findet Ihr übrigens auf der Playlist, die wir Euch zusammengestellt haben). Dieses tolle Land, bei dem man kulinarisch nie Kompromisse eingehen muss, das landschaftlich mit dem Auto bereist so viel Abwechslung bietet, dass Staus auf den Autobahnen oder die Massen an Motorrollern in den Städten uns nicht abschrecken, sondern wir dabei den italienischen Vibe spüren, den wir so lieben.

Ich erinnere mich noch an die Italienreise in meiner Kindheit, als wir mit meinem Onkel, dem Wohnmobil und der ganzen Familie lieber den Pass über den Brenner nahmen, um die Maut zu sparen – dann aber tief in der Nacht mit plattem Reifen hoch oben auf dem Brenner übernachteten mussten. Bei der Weiterreise am Folgetag überhitzte uns bei der Fahrt den Brenner herunter der Motor, sodass mein Onkel für Reparatur und Instandsetzung wahrscheinlich zehn Mal über die Autobahn hätte fahren können. Als Kind war es für uns nichts als Abenteuer – für meinen Onkel hingegen ein kleiner Albtraum. Wir Kinder wurden nach dieser langen Fahrt an einer dieser Outdoor-Trampolin-Stationen belohnt. Dort hatte ich viel Spaß, und es gab Zitroneneis und die allererste Pizza meines Lebens. Nie zuvor hatte ich solch eine befriedigende Wirkung durch Essen erfahren – maximal bei Königsberger Kloppen von meiner Oma. Dieser grandios dünne, luftige Teig, der heiße geschmolzene Käse, der sich wunderbar mit der unfassbar fruchtigen Tomate vereinte – das war ein neues kulinarisches Erlebnis. Ob die Pizza wirklich so gut war, wie in meiner Erinnerung, weiß ich nicht. Erst die jungen, hippen Pizzaläden, die zu unserer Zeit in München eröffneten, brachten mir diesen Geschmack und das Wohlfühl zurück. Vorreiter waren das Nero im Glockenbachviertel und die ersten L’Osteria-Filialen.

Meine Pizzafreude und die Neugier, das Geheimnis dahinter zu verstehen, wurde in den letzten Jahren besonders angefeuert durch kulinarische Konzepte, die ich mitbegleitet und entwickelt habe. Dabei durfte ich mit tollen Kollegen aus Italien, die wir extra für diese Projekte einflogen, in die Thematik einsteigen. Das Mysterium Teig blieb bei mir lang ein Mysterium – es dauerte tatsächlich einige Zeit, bis ich Teig endlich verstanden habe. Trotz der simplen Zutaten war mir nicht bewusst, dass es sich hierbei nicht nur um ein Rezept handelt, sondern um eine Haltung, ein Verständnis und ein Lebensgefühl, welches nicht nur in der Theorie funktioniert, sondern hauptsächlich in der Handhabung. Das Gute dabei ist – heute fühle ich Teig und auch das Gesamtkunstwerk Pizza und bin vor und nach jeder Pizza-Session wieder das Kind von damals im Italienurlaub. Und dieses Gefühl möchten wir mit Euch auf den 320 Seiten dieses Buches teilen. Ich hoffe, Ihr könnt unsere Leidenschaft und Freude, die wir in dieses Werk gesteckt haben, spüren.

Hubertus Tzschirner

HOW TO USE THE BOOK - BEDIENUNGSANLEITUNG/ LESEANLEITUNG

Dies ist nicht nur ein grandioses Coffee-Table-Book. Es wurde zu einem viel höheren Ziel konzipiert. Es ist ein Werkzeugkasten, ein Compendium. Eine Einladung zum Übertreiben. Ein Ideenarchiv für alle, die Pizza nicht bloß essen, sondern fühlen und erleben wollen. Du musst kein Profi sein – nur neugierig und respektvoll gegenüber guten Produkten und mutig genug, loszulegen, bevor alles perfekt ist. Hier geht's nicht nur um Teig und Toppings, sondern um Timing, Balance, Kontraste, Hitze, Haltung und auch Fehler. Mach's systematisch oder wild. Hauptsache, Du machst was draus.

Dieses Buch will Dich nicht belehren – sondern ausrüsten und bewaffnen. Für Pizzaabende mit Deinen Liebsten. Für Deine eigene Eskalation.

Bevor wir richtig in die Materie einsteigen und Du sorgenfrei durch das Buch navigieren kannst, findest Du nachstehend einige Tipps und Erläuterungen zum Umgang.

Begib Dich entweder einfach in unsere Hände und folge den Rezepten oder nutze die fast unendliche Möglichkeitsvielfalt, um an allen Stellschrauben der Pizza-Kulinarik eigenständig zu drehen. Wie all unsere Bücher folgt auch dieses dem Prinzip des Baukastensystems. Das bedeutet: Du kannst gerne das ein oder andere einfach mal ausprobieren.

01 Playlist an, Stimmung an!

Um richtig ins Buch hinein zu grooven haben wir Dir bzw. uns eine authentische Playlist erstellt. Also ran ans Handy und die Spotify-Liste **InPizzawecrust** aufdrehen (mind. $\frac{3}{4}$ Lautstärke).

02 Erstmal stöbern.

Blättere durch die Seiten und die grandiose Bilderreise (Danke Daniel!) und tauche visuell in unsere Pizza-Welt ein, um Dir einen ersten Gesamteindruck zu verschaffen.

03 Zeitfaktor checken.

Rezepte brauchen oft 1-2 Tage Vorlauf – vor allem wegen der Teigruhe. Planung ist also Trumpf.

04 Equipment check.

Brauchst Du einen Pizzaofen oder nicht? Ja, denn er macht unheimlich viel Spaß! Diese mobilen Teile mit der flotten Aufheizphase und dieser brachialen Hitze haben absolut ihre Berechtigung. Aber: Auch mit Haushaltsbackofen oder dem Grill mit Pizzastein rockt's. Im Kapitel **Prüfstand** stellen wir Dir Deine Optionen vor und was es dazu noch zu beachten gibt, findest Du im Kapitel **Backtechnik & Temperaturführung**.

05 Rezeptwahl = Anlasswahl.

Date oder Freundeabend? Wähle mit Bedacht. Und bitte: erst testen, dann beeindrucken.

06 Pizza-Matrix nutzen!

Du findest Deine Rezepte easy über unsere Matrix – als Liste oder Bildversion direkt nach dieser Doppelseite. Hier hast Du die

Möglichkeit, anhand verschiedenster Kriterien Dein Lieblingsrezept zu finden. Oder Du wählst rein nach der Optik Dein Rezept aus der Matrix aus. Die Bildermatrix ist auch ein zusätzlicher Wegweiser für den optischen Gegencheck bei der Zubereitung.

07 Foto vom Rezept machen.

Für die Einkaufsliste. Mögliche Bezugsquellen gibt's hinten im Buch.

08 Teig ist nicht fix.

In jedem Rezept empfehlen wir einen Teig und den entsprechenden Teig Pimp Spirit – als besondere Zutat oder Farbe im Teig – aber Du kannst im Kapitel Teig frei wählen. Um das Hin- und Her-Navigieren zu vereinfachen, haben wir das Buch mit zwei Lesezeichen ausgestattet. Im Kapitel **Pimp your Dough** kannst Du Deinen Teig dann auch gleich noch unkonventionell gestalten.

09 Freestyle? Gerne.

Das Buch ist ein Baukasten – mixe wild drauflos. Alle Ebenen der Pizza sind über die 70 kreativen Rezepte hinaus modular: Teig, Käse, Belag, Toppings und Beilagen. Dem nicht genug kannst Du Dir nach Herzenslust auf den Pimp your Pizza-Seiten austoben, um bei der nächsten Session mit Deinen Buddys richtig zu punkten.

10 Wissenschaft gefällt?

Der Genussforscher Prof. Dr. Thomas Vilgis bringt die Nerdpower ins Buch. Auf den „**In Science we trust**“ Seiten, die thematisch hinter den wichtigen Kapiteln auftauchen, ersetzt Thomas gefährliches Halbwissen durch wissenschaftliche und spannende Aha-Momente.

11 Schnellstart-Tipp.

Der halbe Weg zum perfekten Pizzagenuss ist nun eigentlich immer derselbe. Teig herstellen, ruhen und reifen lassen und in der Zwischenzeit die restlichen Zutaten besorgen. Wir empfehlen Dir immer ein **Mehl Tipo 00 und Trockenhefe** im Hause zu haben, denn dann kann die Teigherstellung schon erfolgen, während Du Dir noch das eigentliche Rezept aussuchst.

Unsere Empfelung für den Einstieg: fang mit einem einfachen Teigrezept an. 1 kg Mehl Tipo 00, 600 g kaltes Wasser, 1,5 g Trockenhefe, 25 g Salz, 25 g Olivenöl. Wenn die Teiglinge fertig und abgedeckt in einer Box im Kühlschrank ruhen, können Ungeduldige auch gern schon nach 3-6 Stunden mit der Pizzasession beginnen. Doch davor solltest Du noch einmal checken, ob Du den Ofen und die Gasflasche am Start hast und die Tomatensauce bereit steht (auch hier empfehlen wir eine 400-g-Dose zerquetschte San Marzano Tomaten, 1 gehäufte TL Salz und 2 TL Olivenöl mit ein paar Blättern Basilikum).

Noch etwas Fior di Latte oder für den ersten Erfolg geht auch einfach nur Parmesan. Und schon kann es losgehen. Damit kannst Du Dich erst einmal eingrooven, um ein Gefühl für den Teig und das Backverhalten zu bekommen.

Ein kleiner Tipp noch nebenbei: Wenn Du den Teig machst, kannst Du auch gleich die doppelte Menge herstellen und die grammierten Teiglinge in einer Box mit Deckel einfrieren, zum Beispiel direkt nach der 24-Stunden-Ruhephase. So bist Du für eine spontane Pizza-Session gewappnet.

12 Der Pizza-Kompass hilft.

Auf den Rezeptseiten findest Du, wie auch schon in anderen Büchern von uns, den kleinen **Pizza-Info-Kompass** (meist oben links oder rechts auf den Rezeptseiten). Ob Fisch, Fleisch, Veggie, Süß – auf einen Blick siehst Du Schwierigkeit, Hydratation, Durchmesser, Gärzeiten & Co.

13 Rezepte = klassischer Aufbau.

Zutatenliste – Zubereitung – Servieren.

14 Kapitelaufbau im Buch: logisch.

Die Kapitel im Buch sind chronologisch und aufeinander abgestimmt aufgebaut. Wir beginnen mit dem **Equipment**, hangeln uns ausgiebig durch das Thema **Teig** mit allen Abwandlungen und **Pimpmöglichkeiten**. Danach folgt der große, ordentlich bebilderte **Step-by-Step-Teil** zum Teig und anschließend steigen wir auch schon in die einzelnen Schichten – **Saucen – Käse – Beläge** ein, bis hin zu **Pimp my Pizza** ein, wo Du noch einmal richtig durchdrehen kannst. Weiter geht es mit den Kapiteln **Kräuter** und Ideen für die Verwendung der meist unbeachteten Pizzateiggerippe im Kapitel **How to use Leftovers**.

Nach all diesen Kapiteln starten wir mit den eigentlichen **70 Pizzarezepten**, die eine tolle Vielfalt und grandiose Kombinationen bieten. Die Rezepte sind immer für eine Pizza geschrieben. Dem Thema **Süße Pizza** widmen wir uns am Ende der Rezepte und müssen sagen, Pizza mit Nutella ist schon wirklich genial, doch wir haben hier noch eine Schippe drauf gelegt mit unfassbar spannenden Kreationen. Unsere Empfehlung: plane am Ende Deiner Pizzasession unbedingt noch eine letzte Süße Pizza mit ein, die Du geschnitten, mit einer großen Kugel Eis in der Mitte, zum Teilen servierst – auch wenn alle sagen werden „Ich kann nicht mehr“, wirst Du sehen, sie können noch und werden, wenn sie einmal probiert haben und der Teller kurz darauf gähnend leer ist, nach mehr verlangen.

Wenn Du auch noch auf der Suche nach Ideen für kleine frische **Beilagen** zu Deiner Pizza bist, dann haben wir auch dafür noch ein Kapitel im **Service-Teil** geschaffen. Unsere Erfahrungen teilen wir mit Dir im Kapitel **Tipps & Hacks**. Zu guter Letzt findest Du noch Hinweise zu unseren liebsten **Bezugsquellen** und unseren **Dank** an all diejenigen, die hier so grandios mitgearbeitet haben.

15 Qualität schlägt Perfektion.

Unsere Empfehlung: Wie immer entscheiden bei aller hervorragender Technik und genauester Rezeptbeachtung am Ende Deine eingesetzten Zutaten über den kulinarischen Erfolg. Kaufe das gute Zeug ohne Zusätze. Beste Zutaten = Grandioser Pizzagenuss. Auch wenn die Teigform nicht sofort perfekt aussieht – mit Liebe wird's trotzdem ein voller Erfolg! Was das Thema Teig betrifft, so möchte ich Dir die Angst nehmen und Dich ermutigen, dran zu bleiben, bis Du den Teig fühlst.

16 Wurst & Schinken herstellen?

Kein Problem! Wer richtig krass durchdrehen möchte, kann sich gern an die **Wurst- und Schinkenherstellung** wagen. **Axel Geiser** hat uns hier mit seinem langjährigen Wissen unterstützt und seine Wurst- und Schinkenrezepte mit uns geteilt. Diese findest Du im Kapitel **Belag – aus Stall, Wald & Weide**.

17 Plant-Based Schinken? Yes!

Joshua Flatow hat für Dich ein spe(c)ktakuläres **plant based Schinken-Rezept** entwickelt, das selbst den Axel fast zum Veganer macht – Du findest es im Kapitel **Belag – alles aus Beet, Busch & Biokiste**.

18 Mozzarella selbst machen?

Auch das ist hier möglich – einfach im Käse-Kapitel nachschauen.

19 Bock auf Schärfe?

Und wer scharf als Lebensmotto hat, sollte unbedingt bei der Queen of Heat – **Antje de Vries** im Kapitel **Spice up your Pizza** vorbeischaun.

20 Let's do this!

Nun bist Du perfekt vorbereitet und hoffentlich ganz gespannt, die nächsten Seiten zu lesen. Wir wünschen Dir viel Spaß, viel Geduld und ordentlich Hitze im Ofen für Deinen ganz persönlichen Pizzamoment. @Inpizzawecrustbuch

Pizza-Matrix

Willkommen zur Pizza-Matrix – Dein Fast-Track zur Lieblingspizza.

Ein Blick, und Du weißt, wohin die Reise geht: Hier findest Du die ultimative Übersicht zu allen Key-Facts jeder Pizza im Buch. Ob Du nach Käse, Hauptzutat, Schärfegrad oder purem Angeber-Faktor filterst – diese Seite bringen Dich direkt zum Rezept, das Dich gerade anlacht. Keine Umwege, kein Blättern im Blindflug – einfach Ziel anvisieren und abtauchen.

WAS	WO	WIE (TECHNIK)			WOMIT (ZUTATEN)					GESCHMACKSMATRIX						NUTZLOSES HALBWISSEN				
		TEIGFÜH- RUNG/ZEIT	ZUBEREI- TUNGSZEIT	WOMIT BACKEN	TEIG	SAUCE	KÄSE	DOMINIERENDE ZUTAT	VEGI, VEGAN ODER WAS	SCHARF	SALZIG	SÜSS	SAUER	BITTER	UMAMI	KALORIEN /KJ	ANGEBER FAKTOR	SAKRILEG	TEIG PIMP SPIRIT	HYDRA- TION
MARGHERITA	162	🕒	🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Fior di Latte	Tomate	🍃	–	•	–	•	–	–	💡	💎	–	Pur	58
SALAMIA	164	🕒	🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Fior di Latte	Fenchel	🐷	🌶️	•	•	•	–	–	💡	💎	–	Pur	62
CARNEVALE	166	🕒🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Parmesan/Labneh	Shiitake/Rinderschinken	🐮	🌶️	•	–	–	–	•	💡🕒	💎💎	–	Karotte	65
AMALFI CATCH	168	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Fior di Latte/Parmesan	Sardine	🐟	–	•	•	•	•	•	💡	💎	–	Zatar	60
PURPLE HAZE	170	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Ziegenkäse/Gorgonzola	Spitzkohl/Speck	🐷	🌶️	•	•	•	•	–	💡🕒	💎💎	•	Pekannuss	70
SENZA UNA DONNA	172	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso	Parmesan	Zucchini/Bottarga	🐟	🌶️	•	•	•	•	–	💡	💎	–	Pur	68
TENTACOLO VERDE	174	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso	Fior di Latte	Pulpo	🐙	🌶️	•	–	–	–	–	💡	💎	–	Pur	68
LARDO LOVE	176	🕒	🕒	Hefe	Pinsa Romana	Bianca	Parmesan/Brie	Lardo	🐷	🌶️	•	•	–	•	•	💡🕒	💎	•	Reismehl/Sojamehl	78
PORK FICTION	178	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Halb Vollkorn	Rosso	Fior di Latte/Parmesan	Schweinebauch	🐷	🌶️🌶️	•	•	•	–	•	💡🕒🕒	💎💎	–	Vollkorn	72
SMØRBEAT	180	🕒	🕒🕒	Sauerteig	Sauerteig	Bianca	Fior di Latte	Lauch & Lachs	🐟	🌶️	•	•	–	•	–	💡🕒	💎	–	gefaltet	70
LEMON INK	182	🕒	🕒🕒	Hefe	Römisch	Bianca	Parmesan	Calamaretti	🐙	🌶️	•	•	•	–	–	💡	💎	–	gerösteter Knoblauch	60
PANUOZZO GARDEN	184	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	–	Schnitzel	🐷 🍃	–	•	–	•	•	–	💡	💎💎	–	Pur	65
FERMENTISSIMO ALPINA	186	🕒	🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Parmesan	Kimchi/"Nduja	🐷	🌶️🌶️🌶️	•	•	•	•	•	💡🕒	💎💎	–	Pur	62
NERO DIAMOND	188	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Parmesan	Morchel/Trüffel	🍃	🌶️	•	–	–	–	–	💡🕒	💎💎💎	–	Pur	70
FUNKY FUNGO	190	🕒🕒	🕒🕒	Sauerteig	Sauerteig	Bianca	Parmesan	Waldpilze	🍃	🌶️🌶️	•	–	•	•	•	💡🕒	💎💎	–	Pur	70
CARCIOFATO	192	🕒	🕒🕒	Hefe	Halb Vollkorn	Rosso	Parmesan	Artischocke	🍃	🌶️	•	•	•	•	–	💡	💎💎	–	Pur	70
ROAST ROCCO	194	🕒	🕒🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Provolone	Roastbeef	🐮 🐷	🌶️🌶️	•	–	•	•	•	💡🕒	💎💎	•	Pur	60
SIGNORA CROCCANTE	196	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso/Bianca	Parmesan	Wachholder-Schinken	🐷	🌶️	•	–	•	–	–	💡🕒🕒	💎💎	–	Pur	65
BOHÈME SECRETO	198	🕒	🕒🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Scarmorza/Parmesan	Bohne/Secreto Iberico	🐷	🌶️🌶️	•	–	•	•	•	💡🕒	💎💎	–	Pur	62
FEGATO LEGATO FELICE	200	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso/Bianca	Parmesan	Geflügelleber	🐔	🌶️	•	–	–	•	•	💡🕒	💎💎	–	Röstzwiebeln	70
MORNING GLORY	202	🕒	🕒🕒	Hefe	Halb Vollkorn	Rosso	Parmesan	Spargel/Rührei	🍃	🌶️	•	•	•	•	–	💡🕒	💎	–	Dinkelflocken	62
FUNK FATALE	204	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso	Vacherin	Sardellen	🐟	🌶️🌶️	•	–	–	•	•	💡🕒	💎💎	–	Pur	68
NERO MARE	206	🕒	🕒🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso (gelb)	Parmesan	Muscheln	👐	🌶️	•	–	•	•	•	💡	💎💎💎	–	Sepia-Tinte	72
LA ROSSA DEL CAMPO	208	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Fior di Latte/Parmesan	Mangold	🍃	🌶️	•	•	•	•	–	💡	💎💎💎	–	Rote Bete	68
ASPARMAGIO	210	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Brie	Spargel/Erbse	🐷	–	•	•	•	•	–	💡	💎	–	Spinatmatte	68
BRIEZZA	212	🕒🕒	🕒🕒🕒	Hefe	Römisch	Bianca	Fior di Latte	Kalbsbrie/Morcheln	🐮	🌶️	•	–	•	•	–	💡🕒	💎💎	–	Pur	62
OYSTER SCHOCK	214	🕒	🕒🕒🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Parmesan	Sofritto/Auster	👐	–	•	•	•	–	•	💡	💎💎💎	–	Karotte-Safran	58
HONEY HEAT MILANO	216	🕒	🕒	Hefe	Pinsa Romana	Rosso (gelb)	Fior di Latte/Parmesan	Mailänder Salami	🐷	🌶️	•	•	•	–	•	💡	💎	–	Reismehl/Sojamehl	78
KARTOFFELKOMMANDO	218	🕒	🕒	Hefe	Römisch	Bianca	Fior di Latte/Parmesan	Kartoffel	🍃	🌶️	•	–	–	–	–	💡🕒	💎	–	Thymian/Röstzwiebeln	60
PIZZA DOG	220	🕒🕒	🕒	Sauerteig	Sauerteig	–	–	Käsekrainer	🐷	🌶️🌶️	•	•	•	–	•	💡🕒	💎💎	•	Pur oder Röstzwiebeln	68
CARBO CREW	222	🕒🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Parmesan	Speck	🐷	–	•	–	–	–	•	💡🕒	💎💎	–	Pur	72
LA NERA RUSTICA	224	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Parmesan	Blutwurst/Apfel	🐷	🌶️	•	•	•	–	•	💡🕒	💎💎	•	Pur	65
HANDKÄS' ROYAL	226	🕒🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca (grün)	Handkäse	Handkäse/Kräuter	🍃	–	–	•	•	•	•	💡	💎💎	–	Apfelwein	65

PIZZA-MATRIX

WAS	WO	WIE (TECHNIK)			WOMIT (ZUTATEN)					GESCHMACKSMATRIX						NUTZLOSES HALBWISSEN					
		TEIGFÜH- RUNG/ZEIT	ZUBEREI- TUNGSZEIT	WOMIT BACKEN	TEIG	SAUCE	KÄSE	DOMINIERENDE ZUTAT	VEGI, VEGAN ODER WAS		SCHARF	SALZIG	SÜSS	SAUER	BITTER	UMAMI	KALORIEN /KJ	ANGEBER FAKTOR	SAKRILEG	TEIG PIMP SPIRIT	HYDRA- TION
OSAKA LOVELETTER	228	🕒	🕒🕒	Ei	Okonomiyaki	–	–	Spitzkohl/Garnelen	🐷		🌶️	•	•	•	–	•	💡	💎💎💎	•	Pur	–
MARRAKESCH MARGHERITA	230	🕒	🕒🕒	Hefe	Vollkorn	Bianca	Peccorino	Lammhack	🐮		🌶️	•	–	–	•	•	💡💡	💎💎	•	Vollkorn/Harissa	68
OMAKASE VERDE	232	🕒🕒	🕒🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Fior di Latte	Hamachi/Blumenkohl	🐟		🌶️	•	•	•	–	–	💡	💎💎💎	•	Karotte/Schwarzer Sesam	70
SHROOM BOOM	234	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Brie	Pilze/Brie	🍄		🌶️	•	–	–	–	–	💡💡	💎	–	Rote Bete/Pilzknusper	68
WHITE WAVE	236	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca/Rosso	Fior di Latte/Parmesan	Garnele/Avocado	🐷		🌶️	•	–	•	–	–	💡💡	💎💎	–	Rote Bete/Sesam schwarz	65
BALLO BOULE	238	🕒	🕒🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Feta	Hackbällchen/Tomate	🐮🐷		🌶️	•	–	•	–	•	💡	💎	–	Pur	60
THE FORBIDDEN SLICE	240	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso	Fior di Latte	Ananas/Schinken	🐷		🌶️	•	•	–	–	–	💡	–	••••	Pur	68
THE SALTY COUNTESS	242	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Taleggio	Kaviar/Wirsing	🐟		–	•	–	–	•	•	💡💡	💎💎💎	–	Pur	70
CONFITTO PERFETTO	244	🕒	🕒🕒	Hefe	Pinsa Romana	Bianca	Gruyère	Entenkeule	🐷		–	•	•	•	–	–	💡💡	💎💎	–	Pur	72
MADAME FOIE	246	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Parmesan	Entenleber/Feige	🐷		🌶️	•	•	•	•	–	💡💡💡	💎💎	•	Spinatmatte	65
ZUCCA PARMIGIANA	248	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Parmesan	Kürbis	🍄		🌶️	•	•	•	•	–	💡	💎	–	Pur	70
HAUTE VOLAILLE	250	🕒🕒	🕒🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca/Rosso	Monts de Joux	Rosenkohl/Wachtel	🐮		🌶️	•	•	•	•	•	💡💡	💎💎	•	Pur	65
LA SUPREMA	252	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Parmesan	Culatello Cotto/Steinpilz	🐷		🌶️	•	–	•	–	•	💡	💎💎	–	Pur	65
FOREST FAMOSO	254	🕒	🕒🕒	Hefe	Römisch	Bianca	Bergkäse/Parmesan	Hirschsalami/Brokkoli/Pilz	🦌		🌶️	•	•	–	•	–	💡💡	💎💎	–	Pur	62
VELVET VIOLET	256	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Parmesan	Petersilienwurzel/Pata Negra	🐷		🌶️	•	–	–	–	•	💡💡	💎💎💎	–	Pur	67
BOLLYTALIA	258	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Paneer/Parmesan	Paneer/Spinat	🍄		🌶️	•	•	•	•	–	💡	💎	–	Pur	68
LA ROJA PICANTE	260	🕒	🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Manchego	Chorizo/Paprika	🐷		🌶️🌶️	•	–	•	•	•	💡💡	💎	–	Pur	60
BRASATO BIANCO	262	🕒	🕒🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso	Parmesan	Short Rib/Schmorsauce	🐮		🌶️	•	–	–	–	•	💡💡	💎💎💎	–	Pur	68
CORN STAR	264	🕒	🕒🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso	Taleggio	Mais	🐓		🌶️🌶️	•	–	•	–	–	💡💡	💎💎	–	Pur	65
FIGGI FORMAGGIO	266	🕒	🕒	Hefe	Sicilian	Bianca	Bergkäse/Blauschim- mel, Taleggio, Vacherin	Käse	🍄		–	•	•	•	•	•	💡💡💡	💎	•	Pur	70
FILET VOLÉ	268	🕒	🕒🕒	Hefe	Römisch	Bianca	Taleggio/Parmesan	Forelle/Kalbstafelspitz	🐮🐟		–	•	•	•	–	•	💡💡	💎	–	Rote Bete/Röstzwiebeln	60
CRISPY COUTURE	270	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso	Fior di Latte	Tatar/Parmesan	🐮		🌶️	•	–	–	–	•	💡💡	💎💎💎	–	Spinatmatte	70
ZANDERKOMPLOTT	272	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Vacherin/Belper Knolle	Zander/Spitzkohl	🐟		🌶️	•	–	•	•	•	💡	💎💎💎	–	Rote Bete	65
BOLO HABIBI	274	🕒🕒	🕒🕒	Sauerteig	Sauerteig	Rosso	Feta	Linsen	🍄		🌶️🌶️	•	–	•	–	•	💡	💎💎	•	Pur	70
CAULIWOOD HILLS	276	🕒	🕒🕒	Hefe	Römisch	Rosso	Fior di Latte	Blumenkohl/Harissa	🍄		🌶️🌶️	•	•	•	–	–	💡💡	💎💎	–	Pur	60
CARCIOFATA FUNKADELICA	278	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca/Verde	Fior di Latte/Parmesan	Tomate/Artischocke	🍄		🌶️	•	–	•	–	–	💡💡	💎💎💎	–	Parmesan	65
LOBSTORY	280	🕒🕒	🕒🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Rosso (gelb)	Parmesan	Hummer	🦀		–	•	–	•	–	•	💡💡	💎💎💎	–	Pur	68
MELANZANA OBSCURA	282	🕒🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	Scarmorza/Parmesan	Aubergine	🍄		🌶️	•	•	•	–	–	💡💡	💎💎	–	Pur	65
FLOWER-POWER PAN	284	🕒	🕒	Hefe	Detroit Style	Rosso	Bergkäse	Flower Sprouts/Bergkäse	🐷		–	•	–	•	–	•	💡💡	💎💎	–	Pur	70
BACIO DOLCE	286	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	–	Pflaumen	🐟🐟		–	–	•	•	–	–	💡	💎💎💎	•	Honig	68
DOLCE KARMA	288	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	–	Apfel	🐟🐟		–	–	•	•	–	–	💡💡	💎💎💎	•	Kardamom	65
THE DIRTY MAPEL	290	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	–	Pekannuss	🐟🐟		–	•	•	–	–	•	💡💡	💎💎💎	•	Zimtblüte/Rohrzucker	70
NUTBERRY	292	🕒	🕒🕒	Hefe	Neapolitanisch	Verde	–	Pistazie	🐟🐟		–	–	•	•	–	–	💡💡	💎💎💎	•	Pur	65
TROPICAL VACANZA	294	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	–	Ananas/Kokos	🐟🐟		🌶️	–	•	•	–	–	💡💡	💎💎💎	•	Kokosöl/Kokosflocken	65
LISSABON REALE	296	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	–	Rhabarber	🐟🐟		–	–	•	•	–	–	💡💡	💎💎💎	•	Pur	68
MY SWEET VELVET BEIRUT	298	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	–	Aubergine/Ahornsirup	🐟🐟		–	–	•	•	–	–	💡💡	💎💎💎	–	Honig	60
MILCHMÄDCHEN	300	🕒	🕒	Hefe	Neapolitanisch	Bianca	–	Heidelbeeren	🐟🐟		–	–	•	•	–	–	💡💡	💎💎	•	Rohrzucker	65



DER GROSSE PRÜFSTAND – ALLE WEGE FÜHREN ZUR PIZZA

Nicht jeder hat einen 500 °C-Holzofen im Garten. Aber der Wunsch nach der perfekten Scheibe Pizza – der verbindet uns alle. Deshalb stellen wir uns die Frage: Wie gut gelingt Pizza eigentlich mit welchem Gerät – und was braucht es wirklich, um sie großartig zu machen? In diesem Kapitel nehmen wir die gängigen Pizza-Setups unter die Lupe – von der klassischen Pfanne über den Gasgrill bis zum Pizzaofen mit Vulkanambitionen.

WIR PRÜFEN:

- Was kann das Gerät?
- Wie funktioniert es?
- Was kommt dabei raus – Crunch, Fluff oder eher ein Keks?

Ob Low-Budget oder High-End – jede Methode bringt ihre Eigenheiten, Grenzen und überraschenden Talente mit. Und ja: Auch mit dem guten alten Haushaltsbackofen kannst Du eine Pizza zaubern, die auf der Zunge Oper singt – wenn Du weißt, wie.

PIZZA-PRÜFSTAND – METHODE FÜR METHODE, KRUSTE FÜR KRUSTE

Eines sei vorab gesagt: Jeder der nachfolgenden Öfen und Methoden hat seine Stärken – und seine Eigenheiten. Aber das Wichtigste ist: Mit jedem dieser Geräte und Methoden lässt sich eine großartige Pizza backen. Der wahre Schlüssel? Üben, üben, üben.

Denn egal, welches Setup Du nutzt – wer regelmäßig backt, versteht Teig, Hitze und Timing bald wie ein Profi.

1. DER SPEZIALIST: PIZZAOFEN (GAS ODER ELEKTRISCH, AB 400 °C)

Funktionsweise:

Extrem hohe Ober- und Unterhitze, oft mit Steinplatte und rotierender Drehscheibe – das Ergebnis ist eine kurze Backzeit von nur 60–120 Sekunden.

Temperatur:

400–500 °C

Ergebnis:

Luftiger Teig mit großen Poren, geblähte Kruste, karamellisierter Rand – Napoli pur.

Fazit:

Wenn Du's ernst meinst mit Pizza: Hol Dir so ein Teil. Der Unterschied ist gigantisch – mit garantiertem Spaß- und Neidisch-mach-Faktor.

Allerdings: Das Handling erfordert ein wenig Übung. Und Nachbarn mit Verständnis.

Wir haben im Buch zwei verschiedene Pizzaoöfen verwendet: den KILN von Everdure sowie den Etna Rotante von Witt. Beide Geräte sind mit zwei Brennern ausgestattet. Der zweite Brenner befindet sich unter dem rotierenden Pizzastein und sorgt so für eine perfekte Hitzeverteilung und konstante Temperatur.

Lediglich Design, Farbe und persönliche Vorlieben entscheiden hier über die Wahl des passenden Geräts.

Darüber hinaus gibt es Geräte mit ähnlicher Leistung in kompakterer Bauweise, allerdings meist mit nur einem Brenner. Die Aufheizzeit liegt bei allen Modellen zwischen 15 und 20 Minuten. Nur bei der Produktion mehrerer Pizzen am Stück muss bei den Ein-Brenner-Modellen gelegentlich nachgeheizt werden – denn mit jeder kalten Pizza sinkt die Temperatur um etwa 10 %. Der Brenner unter dem Stein kompensiert dieses Abkühlen deutlich schneller und ist meist direkt nach der Fertigstellung wieder einsatzbereit für die nächste Runde.

2. DER HAUSHALTSBACKOFEN – DER UNDERDOG



Funktionsweise:
Umluft oder Ober-/Unterhitze mit Backblech, Pizzastein oder Backstahl – bis max. 350 °C.

Temperatur:
230–350 °C (realistisch meist um die 250 °C)

Ergebnis:
Flacher, kompakter Teig, oft mit weniger Luft, aber bei guter Technik durchaus knusprig und saftig.

Kommentar:
Don't hate it – master it. Mit Pizzastahl oder einem umgedrehten Gusseisenblech, intensivem Vorheizen, bis die Tür glüht, und einem Turbo-Finish auf der obersten Schiene holst Du mehr aus Deinem Ofen, als Du vermutlich denkst. Weiter hinten im Buch gehen wir noch einmal detailliert auf das Handling im regulären Backofen ein.
Der MacGyver unter den Pizzaöfen. Aber auch hier gilt: Man muss sich ein wenig einarbeiten, um für sich und seinen Ofen die richtige Vorheizzeit sowie das optimale Blech, den passenden Pizzastein oder Pizzastahl zu finden.
Wir haben im Buch mit der neuen Generation von V-ZUG gearbeitet – dem bislang einzigen Hersteller, der einen Pizzastahl serienmäßig mitliefert und über eine spezielle Pizza-Funktion mit bis zu 350 °C Maximaltemperatur verfügt. Das bringt wirklich sensationelle Ergebnisse auf den Pizzateller.

3. DER GRILL (GAS ODER HOLZKOHLE MIT DECKEL)



Funktionsweise:
Indirekte Hitze mit Pizzastein – der Deckel schließt die Wärme ein und wirkt wie ein Hitzereflektor. So wird nicht nur der Boden gebräunt und gegart, sondern auch die Oberseite der Pizza perfekt gesteuert.

Temperatur:
350–450 °C möglich (mit Stein und geschlossenem Deckel)

Ergebnis:
Ähnlich wie im Pizzaofen, mit leicht rauchigem Aroma. Der Boden wird hervorragend, für die Oberhitze braucht es gutes Timing und Fingerspitzengefühl.

Fazit:
Wenn Du's krachen lassen willst – grill's on! Ein fantastisches Setup für Sommerabende mit Gästen, das nicht nur optisch, sondern auch aromatisch einiges hergibt. Aber Achtung: Die Hitzeverteilung kann vor allem bei Holzkohlegrills etwas tricky sein. Bevor Du Gäste beeindrucken willst, lohnt sich eine kleine Übungsrunde, um Deinen Grill kennenzulernen.
Das Wichtigste dabei: Ruhe bewahren und die Neugier zügeln – der Deckel muss geschlossen bleiben. Wir haben für dieses Buch mit zwei Kamado-Grills gearbeitet – dem Big Green Egg und dem Yakiniku. Beide bestehen komplett aus Keramik, was unter der Kuppel nach entsprechender Aufheizphase eine intensive, indirekte Strahlungswärme erzeugt – perfekt für die Oberhitze Deiner Pizza.
Ich selbst habe zusätzlich eine kleine Stahlkonstruktion gebaut, die den Pizzastein etwas näher an den Deckel bringt. Ob das der einzig wahre Weg ist, kann ich nicht abschließend sagen – aber die Ergebnisse sind super und das Handling für mich ideal.

4. DIE GUSSEISENPFANNE – DER STREETFOOD-TRICK



Funktionsweise:
Der Teig wird in der vorab stark erhitzten Pfanne angebacken, anschließend unter dem Grill (Oberhitze) fertiggegart – oder komplett in der Pfanne gebacken, idealerweise mit Deckel. Der einzige Nachteil: Die Belagschicht bekommt in der Deckel-Variante keine Röstaromen, es sei denn, man separiert die Komponenten. Perfekt für die klassische Margherita: Käse kommt unter den Deckel – alles andere erst nach dem Backen obendrauf. Beläge wie Speck, Salami oder Gemüse vorher perfekt separat braten und rösten. Der riesige Vorteil dieser Methode (außer dass man keinen Ofen benötigt): Volle Kontrolle über die einzelnen Garpunkte, Röstaromen und Crunch.

Temperatur:
Pfanne 250–300 °C, Grill je nach Gerät bis 280 °C

Ergebnis:
Knuspriger Boden, saftiger Belag, leicht käsiger Übergang – fast wie eine Calzone Light mit Streetfood-Vibes.

Fazit:
Ein grandioser Hack für alle, die keinen Stein, keinen Stahl, aber viel Lust auf gute Pizza haben. Die Pfanne sollte wie die Hölle vorgeheizt werden, dann kommt der Teig hinein, und zum Schluss das Ganze unter den Grill. Das ergibt ein kraftvolles Streetfood-Gefühl – mit Saft, Rauch und Biss.

Tipp:
Diese Methode ist übrigens auch eine fantastische Möglichkeit, kalte Pizza auf Top-Niveau zu reanimieren – quasi der kulinarische Defibrillator. Der Aufwand lohnt sich sogar nachts, wenn Du von der Party heimkommst und im Kühlschrank noch ein vergessenes Stück vom Vortag wartet. Aber bitte: Herd aus, bevor Du ins Bett gehst!

5. OFENBLECH (HOHER RAND, DÜNN GEFETTET)



Funktionsweise:
Pizzateig wie eine Focaccia dick und flächig auf einem gefetteteten Blech verteilen und ohne Belag vorbacken. Erst nach dem Backen wird der durchgegart Boden belegt und wandert ein zweites Mal unter die Oberhitze. Diese Methode überzeugt durch eine wunderbare knusprige Textur und ein maximales Maß an Kontrolle: Denn Boden und Topping werden separat behandelt, was es Dir ermöglicht, das Ergebnis ganz präzise zu steuern.

Temperatur:
220–250 °C

Ergebnis:
Knusprig, leicht fluffig, teigig-weich – perfekt für Detroit-Style oder klassische Blechpizza.

Fazit:
Mehr Brot als klassische Kruste – aber genau das ist hier der Reiz. Ideal für alle, die's gerne üppig mögen: mit dicken Saucen, veganen Meltern, Crunch-Toppnern oder einer kompletten Käse-Explosion. Ein echtes Crowd-Pleaser-Format für Pizzapartys oder Family Style – großzügig, saftig und mit genau dem richtigen Maß an Crunch.

FAZIT VOM PRÜFSTAND

Es gibt kein richtig oder falsch – nur zu wenig Hitze oder zu viel Romantik. Du kannst mit jedem dieser Setups eine großartige Pizza zaubern, solange Du Dein Werkzeug verstehst und beherrscht. Und wenn Du's wirklich drauf hast, verdient selbst der Toastergrill einen Ehrenplatz in Deiner Pizzaküche.

TEIG

THE HOLY FIVE ODER DIE LECKERSTE BÜHNE DIESER WELT

Der Anfang aller Dinge - und warum Mehl nicht gleich Mehl ist

Stell Dir vor: Zwei wie Du und ich stehen in einer stillgelegten Pizzeria irgendwo in der Lombardei. Der Ofen ist aus, das Mehlsregal leer, aber auf dem Tisch liegt ein Notizbuch: „Teig – von Anfang bis Ende. Kein Bullshit. Keine Mythen.“ Wir schlagen es auf. Seite 1: „Alles beginnt mit dem Mehl.“ Und wir lachen, denn wir wissen beide: So einfach ist das nicht. Denn „das Mehl“ ist keine Zutat, es ist ein eigenes Ökosystem. Mit Proteinwerten, W-Stufen, Aschegehalt, Quellverhalten, Temperaturhysterie und einer Attitüde, die irgendwo zwischen Diva und Brotteig pendelt.

Und genau da steigen wir ein. Nicht um zu erzählen, wie Pizza immer schon war, sondern, wie sie sein könnte, wenn man weiß, was passiert. Wir machen keinen Kniefall vor Neapel. Wir machen Pizza aus

Überzeugung – systematisch, experimentierfreudig, respektvoll, aber radikal freigeistig! Let's talk Mehl. Wie es denkt. Wie es trinkt. Wie es sich verhält, wenn's heiß oder kalt wird. Denn wer das versteht, ist dem perfekten Teig schon verdammt nah.

Hier beginnt er also, unser erster Deep Dive in den wohl wichtigsten Teil auf unserer Pizzareise. Es sind meist nur maximal fünf Zutaten, doch die Welt, die diese Zutaten eröffnet, ist vielfältiger als die Chance im Lotto zu gewinnen – ehrlich! Ich selbst bin immer wieder erstaunt, welche Vielfalt schon kleinste Veränderungen mit sich bringen. Es geht um das große Ganze – und das reicht weit über diese fünf Zutaten hinaus. Apropos Zutaten: Wir reden hier übrigens von der Verbindung: MEHL – WASSER – HEFE – SALZ – ÖL.

MEHL VERSTEHEN



er Pizza ernst nimmt, muss Mehl lesen können. Wir steigen ein bei den Typen, den Werten, dem Verhalten. Denn Mehl ist mehr als nur weißes Pulver.

WARUM IST MEHL NICHT GLEICH MEHL?

Mehl bestimmt Struktur, Geschmack, Luftigkeit und das Teighandling. Es ist die Grundmatrix, in der alles andere reagiert – und es reagiert nicht neutral. Je nach Mehltyp verändert sich das Teigverhalten fundamental. Also: Tauchen wir direkt ein.

DIE WICHTIGSTEN PARAMETER

PARAMETER	BEDEUTUNG	EINFLUSS AUF DEN TEIG
MEHLTYP	Gibt an, wie stark das Mehl ausgemahlen ist (z. B. Typ 405, 550, 00 etc.)	Je höher der Typ, desto dunkler und kräftiger der Geschmack, aber auch schwerer zu verarbeiten
W-WERT	Gibt die Stärke des Gluten-gerüsts an (Backstärke)	Hoher W-Wert = elastischer, gärfähiger Teig mit guter Wasserbindung
EIWEISSGEHALT	Gesamtproteinanteil – grober Indikator für Gluten	Wichtig für Struktur, aber allein nicht ausschlaggebend
GLUTENQUALITÄT	Qualität der beiden Proteine und deren Wechselwirkung Denn: Gliadin + Glutenin = Gluten	Bestimmt Elastizität (Glutenin) und Dehnbarkeit (Gliadin)
ASCHEGEHALT	Mineralstoffgehalt, Indikator für Ausmahlungsgrad Je höher, desto gröber das Mehl	Höher = kräftiger, aromatischer, und mehr Geschmack, aber schwerer zu verarbeitender Teig
FEUCHTIGKEITS-AUFNAHME (HYDRATION)	Wie viel Wasser das Mehl aufnehmen kann	Je nach Mehltyp & W-Wert sehr unterschiedlich – entscheidend für Porung und Handling

TYPISCHE MEHLTYPEN (EU & ITALIEN)

Kurzer Ausflug in die wirklich verwirrenden Zahlenangaben bei Mehl. Der Mythos ist aber schnell lösbar, denn es ist eine rein ländertypische Angabe.

DER W-WERT – WAS ER BEDEUTET

Diese Kennzahl stammt aus dem sogenannten Alveograph-Test und beschreibt, wie stabil, dehnfähig und fermentationsresistent ein Teig ist. Oder einfach gesagt: Der W-Wert gibt an, wie viel Gas der Teig aushalten kann, ohne zu reißen, und wie stark er sich beim Gären dehnt. Je höher der W-Wert, desto stärker das Glutengerüst – und desto länger kann der Teig fermentieren, ohne instabil zu werden. Gleichzeitig nimmt er mehr Wasser auf und liefert bessere Ergebnisse bei Langzeitführung.

ZUR ORIENTIERUNG

- **W < 200:**
einfache, schnelle Teige (z. B. Focaccia)
- **W 220–280:**
klassische Pizza mit 24h Gare
- **W 300–380:**
neapolitanischer Stil, hohe Hydratation
- **W > 400:**
Spezialteige, 72h Gare, Poolish, Biga

UND WAS IST EIGENTLICH MIT DER STÄRKE IM MEHL?

Neben Protein und Mineralstoffen ist Stärke der stille Riese im Mehl. Sie macht rund 70–75 % der Gesamtmasse aus. Im Teig übernimmt Stärke zwei entscheidende Aufgaben: Während der Gärung wird ein Teil davon in Zucker umgewandelt und dient der Hefe als Energiequelle. Beim Backen selbst sorgt die Stärke dann für die Bindung von Wasser. Ein Prozess, der ab etwa 60 °C startet und als Stärkeverkleisterung bekannt ist. Dabei quellen die Stärkemoleküle (vorwiegend Amylopektin) auf, speichern Feuchtigkeit und machen die Krume saftig und elastisch. Je höher der

MEHLTYP	EIWEISS-GEHALT	W-WERT (CA.)	EINSATZBEREICH	DEUTSCHER TYP (NUR BEDINGT)
TIPO 00	10,5–12,5 %	W 220–300	Neapolitanische Pizza, Pasta, feine Teige	Typ 405 (nicht gleichwertig)
TIPO 0	11–13 %	W 240–340	Allrounder für Pizza,Ciabatta, lange Teigführung, gut mischbar	Typ 550
TIPO 1	11,5–13,5 %	W 260–360	Rustikale Pizza, aromatische Teige, Biga, Focaccia	Typ 812
TIPO 2	12–14 %	W 280–380	Pizza al Taglio, Sauerteig-Pizza, kräftige Aromen	Typ 1050
INTEGRALE	13–15 %	W 300–400 (variabel)	Vollkornpizza, Mischteige mit Sauerteig	Vollkorn-mehl
MANITOBA	13,5–15,5 %	W 350–450+	Langzeitgare, hohe Hydratation, Pinsa, Poolish/Biga-Teige	—
WEIZENMEHL 405 (DE)	8–10 %	W 100–140	Kuchen, feines Gebäck	—
WEIZENMEHL 550 (DE)	10–11,5 %	W 160–220	Brötchen, einfache Pizzateige, Allrounder	—
WEIZENMEHL 812 (DE)	11–12,5 %	W 180–240	Brot, herzhafte Pizza	—
WEIZENMEHL 1050 (DE)	12–14 %	W 220–280	Kräftige Brote, rustikale Teige	—
VOLLKORN-MEHL (DE)	13–15 %	W 240–300 (variabel)	Vollkornbrot/-pizza, Mischungen	—
DINKELMEHL 630	11–13%	W 180–250	Dinkel-Pizza, Mischungen	—

Ausmahlungsgrad des Mehls, desto mehr intakte Stärke bleibt erhalten – und desto stärker kann der Teig Wasser aufnehmen und stabil bleiben. Gleichzeitig kann eine zu starke enzymatische Aktivität (z. B. bei langen Vorteigen oder durch Zugabe von Malzmehl) dazu führen, dass die Stärke schon im Rohteig zu stark abgebaut wird. Das kann später die Struktur schwächen und die Pizza matschig machen. Kurz gesagt: Stärke ist das unsichtbare Rückgrat deines Teigs. Ohne sie gäbe es kein Volumen und keine richtig gute Pizza.

ZUSAMMENGEFASST

Nicht der Mehltyp allein entscheidet über das Backergebnis, sondern die Kombination aus W-Wert, Eiweiß, Stärke und Ausmahlung. — Ein Hoher W-Wert = mehr Wasser, längere Fermentation, mehr Luft im Teig. — Ein niedriger W-Wert = schnellere, einfachere Teige, dafür weniger Elastizität. — Je dunkler das Mehl, desto aromatischer aber anspruchsvoller in der Handhabung und Fermentation.

HYDRATION & SALZ

DIE HYDRATION

Sie beschreibt das Verhältnis von Wasser zu Mehl im Teig, gemessen in Prozent. Eine Hydration von 70 % bedeutet zum Beispiel, dass auf 1.000 g Mehl genau 700 g Wasser kommen.

Hydration beeinflusst:

- Wie gut der Teig Wasser aufnimmt
- Wie sich seine Porenstruktur entwickelt
- Wie elastisch oder klebrig er wirkt
- Wie gut er sich verarbeiten lässt

Dabei gilt: Hydration ist nicht gleich Hydration. Wie viel Wasser Dein Teig tatsächlich verkraftet, hängt ab von:

- **Mehltyp & W-Wert:** Starke Mehle (z.B. W 350) binden mehr Wasser – bis zu 80 %.
- **Ausmahlungsgrad:** Dunklere Mehle (Tipo 1 oder 2) enthalten mehr Kleie und binden dadurch mehr Wasser als ein feines Mehl Tipo 00.
- **Teigführung:** Längere Gärzeiten = stabilere Teige = mehr Hydration möglich.
- **Knettechnik:** Je intensiver, desto besser wird das Wasser eingearbeitet und desto effizienter wird die Glutenstruktur aufgebaut. Stimmt nur zum Teil, denn es gibt auch das sogenannte „Überkneten“. Bäcker sprechen hier oft von der optimalen Knetzeit, die Spitze des Netzwerks (gemessen im Farinograph), danach fällt die Netzwerkstärke wieder ab. Deutlich wird das auch bei ungekneteten Teigen mit langen Ruhezeiten zum Hydrieren. Diese haben eine ganz besonders lockere Teigstruktur, auch ohne die Verwendung von Sauerteig.
- **Zugabezeitpunkt:** Wer das Wasser gestaffelt zugibt – z. B. durch Autolyse oder spätere „Bassinage“ – erhöht die Aufnahmefähigkeit und verbessert die Teigstruktur.

Fazit: Die Hydration entscheidet über Konsistenz, Luftigkeit, Handling und Formbarkeit. Eine Stellschraube mit Wirkung!

HYDRATIONSSTUFEN IM PIZZATEIG

<60 %: sehr fester Teig, wenig dehnbar, geeignet für Blechpizza, schnelle Teige

60–65 %: Standard-Range, gut formbar, geeignet für klassische Pizzas, anfängerfreundlich

65–72 %: Fortgeschrittene Hydration, elastisch, geeignet für Neapolitanisch, Romana, lange Gare

72–80 %: Feuchter Teig, klebrig, technikintensiv, geeignet für Pizza al Taglio, Pinsa, No-Knead

80–85 %+: Extrem hydriert, braucht starke Mehle, geeignet für Spezialfälle, hoher Crunch, Biga/Poolish-Teige

SALZ IM TEIG

Salz wird oft unterschätzt, dabei ist es ein entscheidender Faktor für Struktur, Geschmack und Gärverhalten. Es stabilisiert das Glutennetzwerk, sorgt für Teigspannung und verleiht dem Teig beim Formen die nötige Festigkeit. Gleichzeitig wirkt Salz als natürlicher Gärbremser, da es die Hefetätigkeit verlangsamt – was bei langen Gärzeiten ein echter Vorteil ist.

Darüber hinaus intensiviert es das Aroma und fördert beim Backen die Bräunung der Kruste. Die richtige Dosierung liegt meist bei 2–3 % des Mehlgewichts, also etwa 20–30 g pro Kilo Mehl. Klassische Pizzateige kommen mit 20–25 g aus, bei römischen oder Blechpizzen dürfen auch 30 g rein. Bei No-Knead- oder Vorteigvarianten mit langer Gare genügen häufig schon 15–22 g.

Kurz gesagt: Salz lockert das Glutennetzwerk, bringt Geschmack und eine Kontrolle über die Gare.

TEMPERATUR DES ZUGEgebenEN WASSERS

Auch die Temperatur des Wassers beeinflusst die Teigentwicklung wesentlich. Sie entscheidet, wie aktiv die Hefe startet, wie sich die Enzyme verhalten und wie warm der Teig nach dem Kneten tatsächlich ist. Die Ziel-Teigtemperatur sollte am Ende des Knetprozesses idealerweise zwischen 24 und 26 °C liegen.

Um diese zu erreichen, muss die Wassertemperatur an Jahreszeit, Mehltemperatur und Rührschüsseltemperatur angepasst werden. Im Sommer liegt sie meist bei 10–18 °C, im Winter darf sie bei 24–28 °C liegen. Für Langzeitgare reicht meist kühles Wasser um 18–22 °C aus, bei kurzen, direkten Gärungen ist wärmeres Wasser zwischen 28 und 32 °C sinnvoll.

Wichtig ist: Zu heißes Wasser (über 35 °C) stresst die Hefe, zu kaltes Wasser (unter 10 °C) bremst die Fermentation deutlich aus. Wer die Wassertemperatur gezielt steuert, kontrolliert den Teig – ganz ohne Thermostat, allein mit Gefühl und einem Hauch Rechenkunst.

S tell Dir vor, Du gibst Mehl und Wasser zusammen. Was rauskommt, ist entweder ein eleganter Teig mit Stil und Haltung, oder ein formloser Klumpen, der sich benimmt wie ein schlecht gelaunter Oktopus. Hydration ist keine Frage des Gefühls – sie ist eine Frage des Könnens. Denn zwischen 60 und 80 % liegt nicht nur mehr Wasser, sondern auch die feine Grenze zwischen „Wow“ und „Was zur Hölle?!“

Und dann kommt Salz ins Spiel. Zuerst unscheinbar, dann bestimmend. Wenn Du es falsch behandelst, verdirbt es der Hefe die ganze Party. In diesem Kapitel zeigen wir Dir: Wie Wasser Dein Teigverhalten prägt, wie viel Feuchtigkeit zu viel ist – und warum Salz eigentlich der Chef ist, aber nie im Vordergrund steht.

CALLWEY

Pizza ist weit mehr als ein schnelles Lieblingsgericht – Pizza ist Leidenschaft, Lebensgefühl und ja – eine Kunst für sich.

IN PIZZA WE CRUST zeigt, wie sich Tradition und Innovation verbinden, um die perfekte Pizza zu kreieren. Von klassischen Teigen über kreative Saucen, spannende Toppings, unendliche Pimp-Möglichkeiten bis hin zu überraschenden Geschmackskombinationen eröffnet dieses Callwey Buch eine einzigartige Welt voller ausgefallener Möglichkeiten durch das Baukastenprinzip.

Die eigens entwickelte „Pizza-Matrix“ macht die Rezeptsuche spielend leicht, während wissenschaftliche Beiträge von Dr. Thomas Vilgis erklären, warum Pizza so unwiderstehlich ist. Schritt-für-Schritt-Anleitungen und visuell beeindruckende Fotografien machen dieses Buch zu einer kulinarischen Entdeckungsreise – für Pizzaprofis und alle, die Pizza einfach nur lieben.

EINZIGARTIG

Das Pizza-Buch von den Machern
des *Burger Unser*

Über 70 klassische & innovative
Rezeptkreationen

Die Wissenschaft hinter Pizza –
molekulares Insiderwissen
für Perfektionisten

