

Pizza, aber....

Pizzarezepte gibt es wahrscheinlich mehr, als Fische im Ozean. Jedoch hat wohl jeder Pizzaliebhaber beim Pizzabacken festgestellt, dass keine selbstgemachte Pizza so richtig wie vom Italiener schmeckt. Irgendwie ist der Teig mehr kuchen- oder keksartig, als dass er einem Pizzateig auch nur im Entferntesten nahe kommen könnte. Eine echte Pizza macht ein leicht zäher Teig aus. Er muss sich wie der aufliegende Käse leicht ziehen lassen.

Nun, was ist anders? Die Grundzutaten Mehl, Hefe, Salz usw. benutzt auch der Pizzabäcker. Aber er hat einen wesentlich heißeren Ofen. Wer mal auf das Thermostat eines Pizzaofens sehen kann, wird ihn auf um die 350 °C eingestellt sehen. Wer keinen speziellen Pizzaofen hat, muss jedoch nicht verzagen. Ich habe jedoch eine Idee getestet, die einer selbstgemachten Pizza hilft die eine gute Pizza erheblich näher zu kommen. Dabei kommt es auf das Grundrezept, also den Teig selbst, nicht so sehr an. Hauptsache es ist ein Hefeteig. So kann jeder auch seinen gewohnten Hefeteig testen. Hier mein Vorschlag.

Für 2 – 3 Personen, bzw. 4 Pizzen

Für den Teig:

500 g Mehl (klappt auch mit dem üblichen 405)

1 Würfel frische Hefe

1/2 Teelöffel Zucker

Gut 300 ml warmes Wasser

1,5 Teelöffel Salz

Für die Pizzasauce:

Passierte Tomaten (im Tetrapack)

Prise Salz und Pfeffer

Einen guten Spritzer fertigen Gewürzketchup. Wer diesen nicht zur Hand hat, einen halben Teelöffel Zucker und etwas Curry- und Paprikagewürz.

Wer mag zerdrückten Knoblauch

Es gibt auch fertige Pizzasaucen zu kaufen. Aber bitte kein fertigen Grillketchup nehmen. Das schmeckt nicht zur Pizza.

Belagbeispiel:

Mozzarella Käse – das ist der runde Käseballen der in den schlabberigen Beuteln mit Salzlake verkauft wird. Frischem Basilikum im Topf

Ich empfehle, die erste Testpizza nicht so reichlich und nass zu belegen. Also im Belag eher zurückhalten.

Sonstiges:

Alufolie, bewährt hat sich die 44 cm breite Toppits XL Alufolie. Mit dieser extrabreiten lufolie ist genug Platz für den Teig und das wichtige Umkräuseln der Ränder, damit nichts auf dem Bodenblech des Backofens kommt, was dann festbrennt.

Planzenöl

Backpinsel

Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Kuhle drücken. Zucker einstreuen, Hefe einbröseln und etwa 200 ml warmes Wasser drauf gießen und ein wenig vermengen. Alternativ kann man die Hefe auch in einem Glas warmes Wasser auflösen und dann über das Mehl schütten. Wichtig, das Wasser darf nicht zu heiß sein, sonst tötet es die Hefebakterien und dann pupsen die nicht um den Teig gären zu lassen. Diesen Ansatz an einem warmen Platz mit Handtuch zugedeckt ca. 30 Min aufgehen lassen.



Nun das Salz mitsamt dem (erwärmten) Restwasser in den Teig geben und ein mit Knethaken bestücktes Handrührgerät kräftig durchkneten lassen. Das geht auch mit der Hand, jedoch muss es gründlich geschehen. Wird der Teig zu fest und krümelig, muss weiteres Wasser zugegeben werden, jedoch vorsichtig dosieren. Das Ganze muss eine klebrige und homogene Masse werden. Ist es ordentlich durchgewalkt, in der Schüssel mit einer Prise Mehl bestreuen, mit einem frischen Geschirrtuch abdecken und noch mal für 30 – 60 Min warm wegstellen.

In der Zwischenzeit machen wie die Pizzasauce fertig. Alle Zutaten in einem Topf und einmal kräftig aufkochen lassen. Da wir pro Pizza nur etwa 2 – 3 Esslöffel Sauce benötigen, frieren wir den Rest der fertigen Sauce ein.

Nun sollte der Teig ordentlich an Volumen zugenommen haben und ist wahrscheinlich klebrig. Daher noch mit Mehl durchkneten, bis es eine zähe und nur wenig klebrige Masse ergibt. Hat man viel geknetet, ruhig noch einmal 30 Min gehen lassen. Während der Teig geht, den Backofen komplett ausräumen und auf höchsten Einstellung mit Ober- und Unterhitze heizen. Keine Umluft verwenden, zumal viele Öfen bei Ober- Unterhitze auch heißer eingestellt werden können. Wir brauchen ein heißes Bodenblech. Doch dazu später.

Nun geht es zum Finale. Teig in Portionsgrößen gemäß Personenanzahl aufteilen. Für jede Pizza wird ein reichliches Stück Alupapier von der Rolle abgerissen. Das Alupapier auf einer ebenen Fläche flach hinlegen, am besten auf einem flachen Backblech oder großes und trockenes (!) Schneidbrett legen. Das darf nicht



nass sein, sonst rutscht es gleich nicht in den Ofen. Alupapier mit reichlich Öl beträufeln und mit Backpinsel verstreichen. Pizzateig zuerst auf der mit Mehl gepuderten Arbeitsfläche auseinander ziehen. Bitte nicht mit Nudelholz platt walzen, sondern den Teig ziehen. Wer es kann, darf schleudern. Darauf achten, dass der fertige Teig nicht größer als die Alufolie wird. Teig nun mittig auf die Alufolie legen und die Ränder der Alufolie etwas

hoch rollen damit nachher evtl. austretender Saft nicht im Ofen fest brennt. Nun 2 – 3 Esslöffel der Tomatensauce verstreichen, ganze Basilikumblätter und den geschnittenen Mozzarella verteilen. Wer mag, kann auch variieren. Das ist ja das Schöne an einer Pizza. Ich habe als „Geschmacksoption“ eine Ecke mit einer Scheibe Salami und mit etwas Goudakäse belegt. Bitte darauf achten, dass keine Sauce oder Käse auf der Alufolie kommen. Das brennt sofort fest. Andere Varianten mit Thunfisch, Zwiebeln, Champion Pilzen usw. sind möglich, so wie jeder mag. Aber nicht zu dick belegen. Zum einen rutscht dann gerne was auf die Folie, was unbedingt zu vermeiden ist und zum anderen ist ein eher sparsamer Belag wegen der kurzen Backzeit von Vorteil.

Nun kommt es auf den Ofen an. Meiner schafft zumindest nach der Temperaturskala 275 °C. Würde die Pizza auf einem Backblech nun in den Ofen kommen, dauert es mehrere Minuten bis das Blech heiß wird und es an die Pizza weiter gibt. Zudem kann die Pizza nicht heißer werden, als die Umgebungsluft im Inneren des Ofens heiß ist. Kommt noch Umluft hinzu, trocknet es den Teig vollends aus. Durch die lange Backzeit bekommen die üblichen Backblechpizzen eher einen trockenen Keksteig. Aber es gibt im Ofen noch eine heißere Stelle: den Backofenboden selbst. Denn dort befindet sich direkt die Heizung darunter. Also vor Öffnen der Ofentür prüfen, ob die Alufolie mitsamt dem Teig leicht von der Unterlage rutschen kann. Nun schnell die Tür öffnen und die Pizza direkt nur mit der Alufolie auf den Boden des Backofens gleiten lassen. Vorsicht, kein Käse auf das heiße Bodenblech kommen lassen. Daher vorsichtig an der Alufolie in den Ofen ziehen.

Man kann bereits nach einer Min sehen, dass der Teig aufgeht. Eine weitere Minute später beginnt der Käse zu kochen. Backzeit nur etwa 5 – 6 Min. Daher macht es auch wenig, dass wir nun nach dieser Backmethode immer nur eine Pizza gleichzeitig backen können. Aus dem Ofen bekommt man die heiße Pizza mitsamt der Alufolie am besten, indem man am Rand der Alufolie die Pizza auf dem Backblech zurückzieht.

Guten Appetit!

Einfrieren des Hefeteiges:

Es ist ja immer die Frage, ob man frisch gefertigten Hefeteig einfrieren und später wieder auf gutes Ergebnis hoffen kann. Ich habe das mal ausprobiert. Nach meiner kleinen Erfahrung geht das, aber der Teig geht danach nicht mehr so schön auf. Geschmacklich ändert sich nicht viel, jedoch wird der Teig nach dem Backen nicht mehr so schön „fluffig“.

Am besten friert man ihn portionsweise ein. Auftauen entweder in dem Gefrierbeutel oder mit einem sauberen, feuchten Tuch abgedeckt in einer Schüssel, aber auf jeden Fall im Kühlschrank über Nacht. Sonst trocknet der Teig an der Oberfläche aus, was später nicht so schön ist. Ist der Teig komplett aufgetaut, in feucht abgedeckt im Backofen bei max. 50 ° C für mindestens 45 Min erwärmen. Er geht allerdings kaum auf, aber warm lässt er sich deutlich besser zur Pizza formen. Auch hier gilt: kein Nudelholz zum platt rollen verwenden, sondern Teig auf dem bemehlten Tisch ziehen. Sonst ergibt das wieder die Schuhsohle. Der Rest wie oben beschrieben.

Klaus Nickisch, www.pulverschein.de

(***Convenience Food** ist der aus dem Englischen entlehnte Begriff für bequemes Essen (Convenience = Bequemlichkeit, Food = Essen).