DIANE DITTMER

Pizza backen

Neue Ideen für Herzhaftes vom Blech

südwest

Inhalt

Einführung 4

Pizza & Co. mit Gemüse 8

Verführerische Rezepte mit Auberginen, Zucchini, Spargel oder Kürbis – das schmeckt nicht nur Vegetariern. Und das Beste daran: Es ist für jede Jahreszeit etwas dabei!

Spezial: Süße Pizzen 24

Da kommen alle Naschkatzen auf ihre Kosten – denn eine Pizza mit Nektarinen oder Himbeeren ist einfach köstlich!

Pizza & Co. mit Fleisch 26

Ob auf mexikanische Art mit roten Bohnen, fruchtig und herzhaft oder klassisch mit Schinken – hier sind der Vielfalt keine Grenzen gesetzt!

Pizza & Co. mit Fisch & Meeresfrüchten 50

Fisch schmeckt nicht nur aus der Pfanne, sondern passt auch super auf eine Pizza. Lassen Sie sich einfach mal von diesen Rezeptideen überraschen!

Rezeptregister 63
Impressum 64

Pizza – runder **Genuss** für alle!

Ursprung und Tradition

Pizza und Brot lassen sich in der typischen italienischen Küche kaum voneinander trennen. Beide werden aus Hefeteig hergestellt, zu Fladen geformt und traditionell im holzbefeuerten Steinofen gebacken. Früher erfolgte die Zubereitung in Bäckereien. Um die Hitze optimal auszunutzen, wurden dann auch Brote und Kuchen in dem Ofen gebacken.

Im 18. Jahrhundert wurde der Teigfladen in Süditalien mit Olivenöl, Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegt, und es entstand die Pizza Margherita. Italienische Auswanderer brachten die Pizza gegen Ende des 19. Jahrhunderts in die USA, und von dort begann ihre Reise rund um die Welt. Beinahe jedes Land hat seine eigenen Variationen bezüglich des Belags, des Teigs und der Formen. Und immer wieder kommen neue Ideen hinzu, denn der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Damit der Hefeteig auf jeden Fall gelingt, braucht man etwas Fingerspitzengefühl, Zeit, Geduld, Wärme und natürlich ein perfektes Rezept. In jedem Fall müssen alle angegebenen Zutaten genau abgewogen werden.

Pizza international

Früher war Pizza ein einfacher Snack: würzig, aber nicht gerade üppig belegt. Heutzutage gibt es unzählige Varianten, und alle sind immer wieder auf der Suche nach kreativen Kombinationen. Auch wenn viele ihre Lieblingspizza haben, macht doch gerade das etwas Außergewöhnliche Lust auf mehr. Hier eine kleine Auswahl der »Neuen« aus anderen Ländern: Italian Style (mit Büffelmozzarella, Rucola, Spargel, Tomaten und frisch gehobeltem Parmesankäse), Asia Style (mit Kokosmilch, Garnelen, Ingwer und Koriander), Greek Style (mit fein säuerlichem Joghurt, Schafskäse, Auberginen und Zucchini), French Style (mit Sardellenfilets und Zwiebeln) oder American Style (dicker Boden, z. B. mit extra dick gefülltem Käserand).

Das richtige Zubehör

Damit Ihre Pizza zu Hause genauso gelingt und schmeckt wie beim Italiener um die Ecke, gibt es einige Helfer:

Nudelholz Es ist unerlässlich zum Ausrollen von Teig. Denn nur damit wird er schön gleichmäßig dünn.

Backformen Eine tolle Alternative zum normalen Backblech ist ein rundes Pizzablech. Die Zubereitung ist sehr praktisch: den Teig einfach auf der Arbeitsfläche im Durchmesser der Form rund ausrollen und hineinlegen. So bekommt man die typische Form wie beim Italiener.

Pizzastein Sollten Sie häufig Pizza zubereiten, lohnt sich die Anschaffung eines Pizzasteins. Er wird in den Ofen geschoben und stark erhitzt. Dann kommt die Pizza darauf und wird so besonders knusprig gebacken.

Pizzaofen Dabei handelt es sich um spezielle Geräte, die ausschließlich für die Zubereitung von Pizza verwendet werden können. Deshalb sind sie nur etwas für Fans.

Pizzaroller Damit lässt sich der gebackene Teigfladen mühelos in mehrere Stücke schneiden.

Pizzateller Mittlerweile gibt es sie in großer Auswahl. Ob schlicht weiß, mehrfarbig oder mit Design – da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Pizzateige

Klassischer Pizzateig wird aus Mehl, Wasser, Hefe und Öl zubereitet. Frische Hefe gibt dem Teig dabei einen sehr aromatischen Geschmack, und er geht meist besser auf. Trockenhefe hingegen eignet sich prima für den Vorrat. Wem normaler Hefeteig zu langweilig ist, verwendet ein anderes Mehl oder knetet für eine mediterrane Note zwei Esslöffel gehackten Rosmarin (frisch oder getrocknet) unter den Teig. Lecker ist Pizza auch mit Quark-Öl-Teig (siehe Auberginenpizza, Seite 11), Kartoffel-Hefeteig (siehe Sauerkrautquiche, Seite 49) oder Mürbeteig (siehe Spargelquiche, Seite 23).

Für alle, die öfter Pizza backen oder mal zu einer Pizzaparty einladen, lohnt sich die Anschaffung mehrerer Pizzableche. So kann man verschiedene Pizzen vorbereiten und nach und nach backen. So bekommt jeder mal eine »neue« Sorte. Pizzableche sind in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich.

Die wichtigsten Pizza- und Quicheteigvariationen.

Besonders lecker: eine selbst gemachte Tomatensauce als Basis.

Die ultimative Tomatensauce

Der klassische Belag für Pizza schmeckt selbst gemacht natürlich besonders gut. Kaufen Sie dafür möglichst reife aromatische Tomaten. Hier ein schnelles Rezept:

Von **1,5 Kilogramm Tomaten** den Stielansatz herausschneiden. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, mit einer Schaumkelle herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken, häuten und grob hacken. **150 Gramm Möhren** waschen, schälen und fein würfeln. **1 kleine Stange Lauch** putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. **1 Zweig Rosmarin** und **3 Zweige Majoran** waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. **2 Zwiebeln** und **2 Knoblauchzehen** abziehen und fein würfeln. **4 Esslöffel Olivenöl** in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben und unter Rühren andünsten. Möhren und Lauch zugeben und andünsten. Tomaten und Kräuter zugeben. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Im offenen Topf ca. 30 Minuten dicklich einkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und **1 Prise Zucker** abschmecken. Auskühlen lassen. Portionsweise in Gefrierdosen füllen und einfrieren oder in gut verschließbare Schraubgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren (Haltbarkeit: 2 bis 3 Tage).

Pizzakäse – die geeigneten Sorten

Nicht jeder Käse eignet sich zum Mitbacken für Pizza. Ist er zu alt (lange gereift), schmeckt er meist salzig. Beim Backen zerläuft er nicht richtig, sondern bräunt sehr schnell und stark. Dadurch schmeckt die Pizza leicht bitter. Am besten verwenden Sie Mozzarella (aus Kuh- oder Büffelmilch), jungen Gouda, jungen Pecorino, jungen Manchego, Schafs-, Raclette- oder Bergkäse bzw. cremigen Gorgonzola. Alternativ lassen sich alte und junge Sorten miteinander mischen – dafür den Käse fein reiben oder würfeln. Alte Käsesorten wie z. B. Parmesan, alter Pecorino oder alter Manchego können gehobelt nach dem Backen auf die Pizza gegeben werden.

Junge Käsesorten haben meist eine recht weiche Konsistenz. Deshalb sollten sie vor dem Reiben kurz im Gefrierfach gefrostet werden, damit sie fester werden. So lassen sie sich ohne Mühe fein reiben.

Tipps rund ums Pizzabacken

Die richtige Flüssigkeitsmenge Sie ist entscheidend bei der Teigzubereitung. Deshalb gilt: Auch »krumme« Milliliterangaben müssen exakt abgemessen werden. Das geht am besten mit einer digitalen Küchenwaage: Stellen Sie einen Messbecher darauf und gießen Sie so viel Flüssigkeit hinein, bis die gewünschte Menge erreicht ist.

So kommt der Teig in die Form Rollen Sie den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus, heben Sie ihn mit einer Palette vorsichtig ab und lassen Sie ihn in die gefettete Pizzaform gleiten. Das erfordert ein wenig Übung und Geschicklichkeit. Alternativ können Sie eine Teigkugel in die Form geben und mit bemehlten Händen darin rund und flach ausdrücken. Dabei wird der Teig allerdings nicht so gleichmäßig dünn.

So wird der Pizzaboden schön knusprig Dazu braucht er viel Hitze. Deshalb sollten Sie die Pizza immer wie in den Rezepten angegeben auf der unteren Schiene oder auf dem Boden des Ofens backen. So bekommt sie von unten die richtige Temperatur. Wer ein Pizzablech mit Löchern verwendet, sollte auf jeden Fall Backpapier darunter legen, falls etwas aus der Form läuft.

Der besondere Kick Den bekommen Pizzen, wenn sie mit »frischen« Zutaten serviert werden, wenn Sie also beispielsweise Rucola, Parmaschinken, Mortadella, Basilikum oder frisch gehobelten Parmesankäse erst nach dem Backen auf die Teigfladen geben. Gerade deren Kombination mit dem heißen Boden macht eine Pizza zum Erlebnis.

Es ist Pizza übrig geblieben? Kein Problem. Lassen Sie die gebackenen Stücke abkühlen und stellen Sie sie abgedeckt beiseite. Um wieder in ihren Genuss zu kommen, legen Sie sie auf ein Back- oder Pizzablech, bestreuen sie mit etwas geriebenem Käse und erwärmen sie im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3 bis 4) auf der mittleren Schiene für ca. 5 Minuten.

Um jederzeit auch Überraschungsbesuch eine Pizza anbieten zu können, sollten diese Dinge stets im Haus sein: Mehl, Olivenöl, Hefe, tiefgefrorener Blätterteig, passierte Tomaten, frische oder getrocknete Kräuter (z. B. Rosmarin, Majoran, Thymian, Kräuter der Provence), Käse und Oliven. Auch Backmischungen für Pizzateig eignen sich für den Vorrat.

Vorbereitete Zutaten für eine Pizzaparty – so kann jeder seine eigene Kreation zubereiten.

Pizza & Co. mit Gemüse

Hier geht's quer durch den Gemüsegarten – neun traumhafte Rezepte mit reichlich Gemüse. Vom Rosmarin-Oliven-Fladen über Auberginenpizza bis zur Käsepizza mit Linsen – hier ist einfach alles dabei! Und aufgepeppt werden die knusprigen Pizzen mit frischen Kräutern, Oliven, Nüssen und Kernen.

Rosmarin-Oliven-Fladen

Zutaten für 2 Pizzableche (24 cm Ø)

6 Zweige Rosmarin
500 g Mehl (Type 550)
1 gehäufter TL Salz
20 g frische Hefe
1 TL Zucker
8 EL Olivenöl
100 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
100 g schwarze und grüne Oliven, entsteint
Öl für die Formen
Mehl zum Bearbeiten
1 TL grobes Meersalz

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. (plus ca. 45 Min. Gehzeit und ca. 22 Min. Backzeit)

Zubereitung

1 Rosmarin waschen und trockenschwenken. Nadeln von den Zweigen zupfen. 2/3 davon fein hacken. Restliche Nadeln beiseitestellen.

2 Mehl, Salz und gehackte Rosmarinnadeln mischen. Hefe in 325 Milliliter lauwarmes Wasser bröseln. Zucker zugeben und alles verrühren. Hefemischung zum Mehlgemisch geben. 3 Esslöffel Olivenöl hinzufügen und den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts 2 bis 3 Minuten verkneten. Abgedeckt mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Tomaten fein würfeln, mit den Oliven mischen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche unter den Hefeteig kneten. Teig halbieren. 2 runde Fladen von je 24 Zentimetern Durchmesser formen.

4 Backofen auf 230 °C (Umluft 210 °C, Gas Stufe 5) vorheizen. Pizzableche einölen. Fladen auf die Pizzableche geben. Mit beiseitegestellten Rosmarinnadeln und Meersalz bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. 10 Minuten ruhen lassen. Fladen im heißen Ofen nebeneinander auf der unteren Schiene 22 bis 23 Minuten backen.

Tipp Besonders gut schmeckt zu den Fladen ein Dip. Dafür 200 Gramm geräuchertes Forellenfilet, 100 Gramm Crème fraîche, 1 Bund gehackten Dill, 1 fein gehackte Chilischote und die abgeriebene Schale von 1 Biolimette pürieren. 2 Esslöffel gehackte Kapern und 100 Gramm Paprikawürfel unterrühren. Nach Belieben mit Salz würzen.

Dieses Rezept finden Sie auf Seite 8 (unten) abgebildet.

Auberginenpizza

Zubereitung

1 Oliven entsteinen und grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian waschen und trockenschwenken. Blättchen von den Stängeln zupfen. 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten. Stückige Tomaten, Tomatenmark, Oliven und die Hälfte des Thymians zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

2 Käse grob reiben. Tomaten waschen und halbieren. Mehl, Roggenmehl und Backpulver mischen. Milch, Quark, Ei, 3 Esslöffel Öl und 1/2 Teelöffel Salz verrühren. Die Mehlmischung kurz unterkneten.

3 Backofen auf 230 °C (Umluft 210 °C, Gas Stufe 5) vorheizen. Pizzableche einölen. Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 Kreise (je 26 Zentimeter Durchmesser) ausrollen. Teigkreise auf die Pizzableche geben, dabei den Rand leicht hochdrücken.

4 Aubergine waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Böden mit Tomaten-Oliven-Sauce bestreichen. Mit Auberginenscheiben und Tomaten belegen. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Thymian würzen und mit 3 Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Mit Bergkäse bestreuen. Im heißen Backofen nebeneinander auf der unteren Schiene 23 bis 25 Minuten backen. Sofort servieren.

Tipp Wer keinen frischen Thymian bekommt, verwendet für die Pizza einfach getrocknete Kräuter.

Dieses Rezept finden Sie auf Seite 8 (oben) abgebildet.

Zutaten für 2 Pizzableche (24 cm Ø)

50 g schwarze Oliven mit Stein
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Bund Thymian
8 EL Olivenöl
250 g stückige Tomaten (aus der Packung)
3 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
150 g würziger Bergkäse
350 g Cherrytomaten
200 g Mehl
200 g Roggenmehl (Type 1050)
2 TL Backpulver
5–6 EL Milch
200 g Magerquark
1 Ei (Größe M)
Öl für die Formen
Mehl zum Bearbeiten
1 Aubergine (250 g)

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. (plus ca. 23 Min. Backzeit)

Spargel-**Koriander**-Pizza

Zutaten für 2 Pizzableche (24 cm Ø)

250 g Dinkelmehl (Type 650)
Salz
10 g frische Hefe
5 EL Olivenöl
400 g grüner Spargel
1 Bund Koriander
250 g Schmand
abgeriebene Schale von 1 Biozitrone
Cayennepfeffer
100 g junger Pecorino
Öl für die Formen
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. (plus ca. 45 Min. Geh- und Ruhezeit und ca. 15 Min. Backzeit)

Zubereitung

1 Dinkelmehl und 1/2 Teelöffel Salz mischen. Hefe in 140 Milliliter lauwarmes Wasser bröseln und verrühren. Hefemischung zum Mehlgemisch geben, 2 Esslöffel Olivenöl zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts 2 bis 3 Minuten verkneten. Abgedeckt mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Spargel waschen und das untere Drittel schälen. Die holzigen Enden abschneiden. Spargel längs halbieren. 3 Esslöffel Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Spargel rundherum ca. 3 Minuten braten. Anschließend herausnehmen.

3 Koriander waschen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und hacken. Schmand, Koriander und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und verrühren. Pecorino reiben.

4 Pizzableche einölen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut verkneten. Teig halbieren und 2 Kreise (je 26 Zentimeter Durchmesser) ausrollen, auf die Bleche geben, dabei den Rand leicht hochdrücken.

5 Böden mit dem Korianderschmand bestreichen. Spargel darauf verteilen. Mit Pecorino bestreuen. Pizzen 15 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Backofen auf 240 °C (Umluft 220 °C, Gas Stufe 6) vorheizen. Pizzen nebeneinander auf dem Boden des Ofens ca. 15 Minuten backen. Sofort servieren.

Tipp Frischen Koriander gibt es in gut sortierten Gemüsegeschäften oder Asialäden. Alternativ können Sie auch glatte Petersilie verwenden.

Kürbispizza

Zubereitung

1 Mehl, Buchweizenmehl und 1/2 Teelöffel Salz mischen. Hefe in 180 Milliliter lauwarmes Wasser bröseln und verrühren. Hefemischung zum Mehlgemisch geben, Olivenöl zufügen und den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts 2 bis 3 Minuten verkneten. Abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Kürbisfleisch in feine Spalten schneiden bzw. hobeln. Majoran waschen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und grob hacken. Raclettekäse grob reiben. Schmand, Ziegenfrischkäse und die Hälfte des Majorans verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Backofen auf 230 °C (Umluft 210 °C, Gas Stufe 5) vorheizen. Pizzableche einölen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut verkneten. Teig halbieren und 2 Kreise (je 26 Zentimeter Durchmesser) ausrollen. Hefeteig auf die Bleche geben, dabei den Rand leicht hochdrücken.

4 Böden mit Majoranschmand bestreichen. Mit Kürbisspalten belegen. Kürbisspalten mit Pfeffer und Majoran würzen. Mit Raclettekäse bestreuen. 10 Minuten ruhen lassen. Im heißen Backofen nebeneinander auf der untersten Schiene ca. 16 bis 18 Minuten backen.

Tipps Statt Butternusskürbis eignet sich auch Hokkaido sehr gut. Wer keinen Ziegenfrischkäse mag, kann auch anderen Frischkäse verwenden. Noch würziger wird das Ganze, wenn man zusätzlich 80 Gramm durchwachsenen Speck in feinen Scheiben auf die Kürbisspalten legt.

Zutaten für 2 Pizzableche (24 cm Ø)

250 g Mehl (Type 550)
50 g Buchweizenmehl
Salz
10 g frische Hefe
2 EL Olivenöl
300 g Butternusskürbisfleisch
6 Stängel Majoran
100 g Raclettekäse
100 g Schmand
100 g Ziegenfrischkäse
Pfeffer, frisch gemahlen
Öl für die Formen
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. (plus ca. 40 Min. Geh- und Ruhezeit und ca. 16 Min. Backzeit)

Schafskäsepizza

Zutaten für 2 Pizzableche (24 cm Ø)

100 g mehligkochende Kartoffeln
250 g Mehl
Salz
15 g frische Hefe
4 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe
6 EL Ajvar (Paprikapaste)
Chiliflocken
300 g kleine Tomaten
2 rote Zwiebeln
200 g Schafskäse
Öl für die Formen
Mehl zum Bearbeiten
80 g schwarze Oliven
75 g Rucola
1 Biominigurke
1 EL Aceto balsamico

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. (plus ca. 40 Min. Geh- und Ruhezeit und ca. 18 Min. Backzeit)

Zubereitung

1 Kartoffeln mit einer Bürste gründlich reinigen und mit Schale in wenig Wasser in 20 Minuten weich kochen. Abgießen, pellen und durch eine feine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.

2 Mehl und 1/2 Teelöffel Salz mischen. Hefe in 150 Milliliter lauwarmes Wasser bröseln und verrühren. Mehlgemisch, durchgepresste Kartoffeln, Hefemischung und 2 Esslöffel Olivenöl mit den Knethaken des Handrührgeräts 2 bis 3 Minuten verkneten. Den Pizzateig abgedeckt mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Rosmarin waschen und trockenschütteln. Die Nadeln von den Zweigen zupfen und grob hacken. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Ajvar, 1 Esslöffel Öl, Knoblauch und Rosmarin verrühren. Mit Salz und Chiliflocken würzen. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Spalten schneiden. Schafskäse würfeln.

4 Pizzableche einölen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut verkneten, halbieren, 2 Kreise (je 26 Zentimeter Durchmesser) ausrollen und auf die Bleche geben, dabei den Rand leicht hochdrücken. Mit Ajvargemisch bestreichen, mit Tomaten, Käse, Zwiebeln und Oliven belegen. 10 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C, Gas Stufe 5) vorheizen. Pizzen nebeneinander auf der unteren Schiene ca. 18 Minuten backen.

5 Rucola waschen, trockenschwenken und hacken. Gurke waschen, trockenreiben und mit Schale sehr fein würfeln. 1 Esslöffel Olivenöl und Aceto verrühren. Mit Salz und Chiliflocken würzen. Gurke und Rucola mit dem Dressing mischen. Pizzen auf große flache Teller geben und den Salat jeweils in die Mitte geben. Sofort servieren.

Feigenpizza

Zutaten für 2 Pizzableche (24 cm Ø)

4 Platten TK-Blätterteig (à ca. 75 g)
Mehl zum Bearbeiten
6 Feigen
1 rote Chilischote
20 g frischer Ingwer
1/2 Bund Minze
150 g Ziegenfrischkäse
150 g Schmand
1 Eigelb (Größe M)
1 TL Honig
Salz
50 g Haselnusskerne, grob gehackt
Öl für die Formen
50 g Radicchio
50 g Portulak
1 EL schwarzer Johannisbeeraufstrich
1 EL Aceto balsamico
3 EL Olivenöl
Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min. (plus ca. 16 Min. Backzeit)

Zubereitung

1 Blätterteigplatten nebeneinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen lassen. Inzwischen Feigen waschen und in je 6 Spalten schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Minze waschen und trockenschütteln. Blättchen von den Stängeln zupfen und hacken.

2 Ziegenfrischkäse, Schmand, Chili, Ingwer, Minze, Eigelb und Honig in eine Rührschüssel geben und verrühren. Mit Salz würzen. Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C, Gas Stufe 4–5) vorheizen. Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

3 Je 2 Teigplatten übereinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 Kreise (je 26 Zentimeter Durchmesser) ausrollen, eventuell rund nachschneiden. Pizzableche einölen. Teig hineinlegen, dabei den Rand leicht hochdrücken. Käsemasse und Feigenspalten darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene 16 bis 18 Minuten backen.

4 Inzwischen Radicchio waschen. Blätter trockenschütteln und in feine Streifen schneiden. Portulak waschen und trockenschütteln. Johannisbeeraufstrich, Aceto, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut verrühren.

5 Pizzen auf große flache Teller geben. Salat in die Mitte geben, Dressing darüberträufeln und mit Haselnüssen bestreuen. Sofort servieren.

Tipp Statt Feigen können auch Nektarinen, Pfirsiche oder Weintrauben verwendet werden.

Käsepizza mit **Linsen**

Zutaten für 2 Pizzableche (24 cm Ø)

100 g rote Linsen
Salz
100 g Friséesalat
1 Biolimette
8 EL Olivenöl
Pfeffer
Zucker
2 Frühlingszwiebeln
200 g passierte Tomaten (aus der Packung)
1 EL Tomatenmark
Pfeffer
100 g Gorgonzola (alternativ: Bergkäse oder mittelalter Gouda, gerieben)
150 g junger Manchego
125 g Büffelmozzarella
4 Stängel Salbei
400 g Mehl
3 TL Backpulver
4 EL Milch
200 g Magerquark
1 Ei (Größe M)
Öl für die Formen
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. (plus ca. 23 Min. Backzeit)

Zubereitung

1 Linsen in kochendem Salzwasser 6 bis 7 Minuten garen. Friséesalat putzen, waschen und trockenschütteln. Limette heiß waschen und trockenreiben. Schale dünn abreiben. Saft auspressen. Saft, Schale und 2 Esslöffel Öl verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen. Linsen abgießen und kalt abspülen. Mit Limettenvinaigrette marinieren.

2 Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in sehr dünne Ringe schneiden. Tomaten und Tomatenmark verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gorgonzola und Manchego fein würfeln. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Salbei waschen, trockenschütteln. Blättchen von den Stängeln zupfen.

3 Mehl und Backpulver mischen. Milch, Quark, 6 Esslöffel Öl, 1/2 Teelöffel Salz und Ei verrühren. Mehlmischung kurz mit den Knethaken des Handrührgeräts unterkneten.

4 Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C, Gas Stufe 5) vorheizen. Pizzableche einölen. Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 Kreise (je 28 Zentimeter Durchmesser) ausrollen.

5 Manchegowürfel auf die Teigränder verteilen. Ränder nach innen einschlagen und festdrücken. Teigkreise auf die Bleche geben. Böden mit Tomatensauce bestreichen. Frühlingszwiebeln, Gorgonzola, Mozzarella und Salbei darauf verteilen. Im heißen Ofen nebeneinander auf der unteren Schiene ca. 23 Minuten backen.

6 Linsen mit Frisée mischen. Pizzen auf Teller geben und mit dem Linsensalat sofort servieren.

Tomatenpizza mit **Rucola**

Zutaten für 2 Pizzableche (24 cm Ø)

250 g Mehl
Salz
10 g frische Hefe
4 EL Olivenöl
4 Stängel Thymian
3 TL Kapern
350 g kleine Dattel- oder Kirschtomaten
5–6 gestrichene EL rotes Pesto (aus dem Glas)
2 Frühlingszwiebeln
200 g Büffelmozzarella
40 g Pinienkerne
100 g Rucola
50 g Parmesan
80 g schwarze Oliven
Öl für die Formen
Mehl zum Bearbeiten
Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. (plus ca. 45 Min. Geh- und Ruhezeit und ca. 18 Min. Backzeit)

Dieses Rezept finden Sie als Variante mit Schinken auf dem Cover abgebildet.

Zubereitung

1 Mehl und 1/2 Teelöffel Salz mischen. Hefe in 130 Milliliter lauwarmes Wasser bröseln und verrühren, zum Mehlgemisch geben, 1 Esslöffel Olivenöl zufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts 2 bis 3 Minuten verkneten. Abgedeckt mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Thymian waschen und trockenschütteln, Blättchen von den Stängeln zupfen. Kapern grob hacken. Tomaten waschen, 100 Gramm fein würfeln, den Rest halbieren. Pesto, Tomatenwürfel, Kapern und Thymian mischen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in schräge feine Ringe schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Rucola in kaltem Wasser waschen und in der Salatschleuder trockenschleudern. Parmesan hobeln. Oliven abtropfen lassen.

3 Pizzableche einölen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut verkneten. Teig halbieren und 2 Kreise (je 26 Zentimeter Durchmesser) ausrollen, auf die Bleche geben, dabei den Rand leicht hochdrücken.

4 Böden mit Pestomischung bestreichen. Frühlingszwiebeln, Tomaten, Oliven und Mozzarella darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen Backofen auf 250 °C (Umluft 230 °C, Gas Stufe 5–6) vorheizen. Pizzen nebeneinander ca. 18 Minuten auf dem Ofenboden backen.

5 Pizzen auf große flache Teller geben. Mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen bestreuen. Restliches Olivenöl darüberträufeln. Sofort servieren.

Spargelquiche

Zubereitung

1 Mehl und 1/2 Teelöffel Salz mischen. Butter in Flöckchen, 4 Esslöffel kaltes Wasser, 1 Ei und Eigelb zufügen und zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2 Spargel waschen. Weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Das untere Drittel vom grünen Spargel schälen. Spargel in sehr schräge, 8 Zentimeter lange Stücke schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Spargel rundherum ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen.

3 Limette heiß waschen und trockenreiben. Schale dünn abreiben. Estragon waschen und trockenschütteln. Blättchen von den Stängeln zupfen und grob hacken. Manchego reiben. Crème fraîche, Milch, 4 Eier, Limettenschale, Estragon, Manchego, Salz und Pfeffer verrühren.

4 Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3–4) vorheizen. Pizzableche einfetten. 2/3 des Mürbeteigs halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 Kreise (je 24 Zentimeter Durchmesser) ausrollen, auf das Blech geben. Böden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Nebeneinander auf der unteren Schiene des Ofens 13 bis 15 Minuten backen.

5 Pizzen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Restlichen Teig halbieren und daraus je eine Teigrolle von ca. 55 Zentimetern formen. Teigrollen an den Rand der Formen legen und hochdrücken, die »Nahtstelle« mit einem Esslöffelrücken glatt streichen. Spargel auf den Boden geben. Die Ei-Kräuter-Masse darübergießen. Bleche nebeneinander bei unveränderter Temperatur 30 Minuten backen.

Zutaten für 2 Pizzableche (24 cm Ø)

450 g Mehl
Salz
250 g kalte Butter
5 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
je 400 g weißer und grüner Spargel (alternativ: Zucchini oder Butternusskürbis)
3 EL Olivenöl
1 Biolimette
1 Bund Estragon
150 g Manchego
150 g Crème fraîche
100 ml Milch
Pfeffer
Fett für die Formen
Mehl zum Bearbeiten

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. (plus ca. 45 Min. Kühlzeit und ca. 43 Min. Backzeit)

Dieses Rezept finden Sie auf Seite 2 (links) abgebildet.

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE

Diane Dittmer

Pizza backen
Neue Ideen für Herzhaftes vom Blech

Gebundenes Buch, Pappband, 64 Seiten, 20,3 x 20,3 cm
ISBN: 978-3-517-08740-5

Südwest

Erscheinungstermin: September 2011

Buch, Pizzablech und tolle Rezepte für den runden Genuss

Diese knusprig-runden Fladen aus Bella Italia sind heiß begehrt: Groß und Klein lieben Pizza! Beim Familienessen, auf Partys oder mit Freunden sorgen sie immer für glückliche Esser. Mit diesem einzigartigen Set, bestehend aus Rezeptbuch und zwei hochwertigen Backblechen, wird Pizzabacken zum täglichen Genusserlebnis: Über 30 Rezepte für klassisch belegte Pizzen und herzhafte Blechkuchen mit Gemüse, Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten lassen keinen kulinarischen Wunsch offen. Eine kompakte Warenkunde mit Grundrezepten für Teige und Saucen sowie ein Special mit Ideen für süße Pizzas vervollständigen die anregende Rezeptsammlung.

Der Titel im Katalog