



Das ultimative

Pizza-Kochbuch!

mit über 30 Rezepten
für **Teig, Saucen, Pizzen & Focaccia!**

by

INSELKRONE[®]



Rezepte Pizzateig

Der Pizzateig

In mancher italienischen Küche ruht der Pizzateig schonmal knapp eine Woche lang – bei uns maximal 24 Stunden. In diesem Kapitel möchten wir dir die Grundlage einer jeden Pizza näherbringen und mit leckeren Rezepten begeistern. Von dem klassischen Pizzateig über glutenfreien Pizzateig bis hin zu Pizzateig mit Hartweizengrieß.

Pizzateig besteht eigentlich nur aus vier einfachen Grundzutaten, nämlich Wasser, Hefe, Salz und Mehl. Auf das richtige Verhältnis kommt es an. Ein guter Pizzateig muss ca. 60 % Feuchtigkeit beinhalten. Also würden auf 500 g Mehl ca. 280 – 300 ml Wasser kommen. Dann kommen noch die kleinen Hilfsmittel-Zutaten dazu, wie beispielsweise Olivenöl und etwas Zucker. Das Olivenöl hilft dabei, den Teig geschmeidig zu machen und Zucker bringt etwas Bewegung in die Hefe.

Wichtig sind auch die Ruhezeiten des Pizzateiges. Je länger der Teig ruht, desto besser ist das Ergebnis. Überzeuge dich selbst und probiere gerne einige unserer besonders leckeren Teigrezepte aus.



Pizzateig ohne Kneten



ca. 4,5 Stunden



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 410 ml Wasser
- 660 g Weizenmehl
- 4 g Frische Hefe *oder* 1,2 g *Trockenhefe*
- etwas Olivenöl
- 10 g Salz

Italienischer Pizzateig

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt Italiens mit unserem schnellen und einfachen Rezept für italienischen Pizzateig - ohne lästiges Kneten von Hand! Perfekt für alle, die sich nach dem authentischen Geschmack einer knusprigen, hausgemachten Pizza sehnen, aber wenig Zeit haben. Folgen Sie unseren unkomplizierten Schritten, um in kürzester Zeit einen herrlich luftigen Teig zuzubereiten.

Zubereitung

1. Zuerst das Mehl mit dem Salz in eine Rührschüssel geben und grob mit einem Rührbesen oder einem Holz-

kochlöffel durchmischen.

2. Das lauwarme Wasser abfüllen und anschließend die Hefe mit den Fingern im Wasser auflösen, bis keine Flocken mehr zu sehen sind.

3. Die Wasser-Hefe-Mischung in die Rührschüssel geben und alles so lange vermischen, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.

4. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 10 - 16 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank lagern.

5. Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer mit etwas Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Ball formen.

6. Den Teig in die gewünschten Mengen portionieren (250g = ca. 30cm Pizza) und in die Inselkrone-Pizzaballenboxen legen.

7. Die Einzelportionen außerhalb des Kühlschranks ca. 4 - 5 Stunden gehen lassen und anschließend zum Teig ausrollen.

Tipp

Die Einzelportionen können weiterhin im Kühlschrank gelagert werden, falls diese frühzeitig vorbereitet werden müssen. Einfach ca. 4 Stunden vor Gebrauch wieder aus dem Kühlschrank holen.



Klassischer Pizzateig



ca. 4,5 Stunden



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 282-300 ml Wasser
- etwas Mehl
- 120 g doppelgriffiges Weizenmehl
- 350 g Weizenmehl Type 405
- 15 g Frische Hefe
- 2,5 Esslöffel Olivenöl
- 1,5 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker

Der klassische Pizzateig

Die Grundlage jeder Pizza ist der Teig. Mit wenigen Zutaten kannst du einen luftig lockeren Teig zaubern, der dir und deinen Gästen das Wasser im Mund zusammen laufen lässt. Für den klassischen Pizzateig braucht es keine Kochausbildung. In wenigen und einfachen Schritten holst du dir ein Stück Italien nach Hause.

Zubereitung

1. Als erstes das Öl, Salz und Mehl in einer Rührschüs-

sel vermengen. Hier kann gerne mit einer Küchenmaschine gearbeitet werden.

2. Dann den Zucker in das lauwarme Wasser rühren. Die frische Hefe mit den Händen leicht zerbröckeln und zu dem Zucker untermischen. Beides muss sich komplett aufgelöst haben. Das Zucker-Hefe-Wasser ein paar Minuten stehen lassen.

3. Nun das Zucker-Hefe-Wasser zu dem Öl, Salz und Mehl dazugeben, untermischen und 15 Minuten lang durchkneten. Am besten eignet sich hierzu ein Knethaken. Wer sich jedoch sportlich betätigen möchte, kann auch mit den Händen kneten.

4. Der fertig durchgeknetete Teig muss nun mit einem Küchentuch für ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur zugedeckt und abgestellt werden, damit er ruhen kann.

5. Kurz bevor der Geduldsfaden reißt, können aus dem Pizzateig nun 4 Kugeln geformt werden. Die Kugeln dann abgedeckt bei Zimmertemperatur nochmal 30 Minuten gehen lassen.

6. Aus den 4 Kugeln nun runde Scheiben formen. Hierzu ein bisschen Mehl in die Hände reiben, damit der Pizzateig nicht an den Händen kleben bleibt. Hierzu kann auch gut ein Nudelholz verwendet werden. Um eine optimale Pizziform zu bekommen, muss darauf geachtet werden, dass der Rand am Teig etwas dicker bleibt.

7. Den Ofen auf 250 Grad vorheizen und auf Ober- und Unterhitze stellen. Die Pizza muss je nach Belag ca. 15 – 25 Minuten backen. Das variiert je nach Backofen. Benutzt du Umluft, werden ca. 230 Grad benötigt.



Teig mit Hartweizengrieß



ca. 24 Stunden



4 Pizzen



mittel

Zutaten

- 50 g Hartweizengrieß
- 450 g Pizzamehl Tipo 00
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 13 g Meersalz
- 5 g frische Hefe oder 1,5 g Trockenhefe

Pizzateig mit Hartweizengrieß

Anstatt nur normales Weizenmehl, kann man auch noch gut Hartweizengrieß mit dazu mischen. Diese Mischung bewirkt, dass der Pizzaboden besonders knusprig wird. Die Pizza wirkt durch den Hartweizengrieß im Ganzen etwas dunkler und noch leckerer!

Zubereitung

- 1.** Das Pizzamehl Tipo 00 mit dem Hartweizengrieß und dem Salz vermengen. Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser vermischen, bis die Hefe komplett aufgelöst ist.
- 2.** Das Hefewasser mit dem Mehl vermischen und ca. 10 Minuten stehen lassen.
- 3.** Den Teig 15 Minuten lang kneten, bis eine schöne, glatte Masse entsteht. Hier eignet sich eine Küchenmaschine gut, mit den Händen geht es aber auch.
- 4.** Der Teig sollte mindestens 6 Stunden abgedeckt in einem Kühlschrank ruhen. Er darf aber nicht länger als 24 Stunden im Kühlschrank bleiben.
- 5.** Nach dem Ruhen den Teig zu 4 gleichgroßen Kugeln formen und diese nochmals abgedeckt 1,5 Stunden ruhen lassen. Diesmal aber bei Zimmertemperatur, damit sich der Teig langsam aufwärmt.
- 6.** Auf eine Arbeitsfläche etwas Mehl geben und mit einem Nudelholz den Teig ausrollen. Dann den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ihn nach Belieben belegen und für 10 – 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 220 Grad backen.



Glutenfreier Pizzateig



ca. 7-7,5 Stunden



4 Pizzen



mittel

Zutaten

- 800 ml kaltes Wasser (still)
- 35 ml gutes Olivenöl
- 1000 g glutenfreies Mehl
- 35 g Salz
- 15 g frische Hefe

Glutenfreier Klassiker

Auch mit einer Glutenunverträglichkeit kann man Pizza genießen. Hier ist es vor allem wichtig das richtige Mehl zu benutzen. Weil immer mehr Menschen an einer Glutenunverträglichkeit (auch Zöliakie genannt) leiden, haben manche Mehl-Hersteller auf glutenfrei umgestellt. Glutenfreies Mehl für einen Pizzateig besteht aus Reis- und Maisstärke sowie Buchweizenmehl. Mit diesem Rezept kannst du deine Pizza ganz entspannt und sorgenfrei genießen und brauchst keine Angst mehr vor unangenehmen Situationen zu haben.

Zubereitung

1. Als erstes das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel miteinander vermischen.

2. Die frische Hefe zerbröckeln und separat von Schritt 1 in einem hohen Becher oder einer Schüssel verrühren, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat.

3. Das Hefewasser zum Mehl geben und 5-10 Minuten alles miteinander verkneten, bis ein schöner, glatter Teig entsteht.

4. Zum Schluss noch das Olivenöl hinzufügen und nochmal kurz durchkneten.

5. Der Teig muss nun im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen. Am besten eignet sich hierfür die Pizzaballenbox von Inselkrone.

6. Der Teig kann jetzt in 4 gleichgroße Kugeln geteilt werden. Diese Kugeln müssen nun wieder in [Produkt] und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank. Mehr Ruhezeit ist immer gut, aber die Kugeln dürfen nicht länger als 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

7. Nach dem Ruhen im Kühlschrank muss der Teig nochmal ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen, damit er langsam wärmer werden kann.

8. Endlich kann jetzt der Teig weiter verarbeitet werden. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen sowie auch die Pizzateigkugeln mit ein wenig Mehl bestreuen. Nun rolle die Kugeln sehr vorsichtig von innen nach außen aus. Lasse den Rand dabei aus, damit dieser fluffig bleibt.

9. Der Teig kann jetzt nach Belieben belegt werden und sodann im vorgeheizten Backofen für ca. 3-5 Minuten bei 350 Grad backen.



Hefefreier Pizzateig



ca. 35 Minuten



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 340 ml lauwarmes Wasser
- 2 Esslöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 600 g Weizenmehl

Eine vegane Alternative

Jeder hat seinen Alltagsstress und oftmals hat man abends keine Lust mehr noch lange in der Küche zu stehen. Daher ist dieses Pizzateigrezept genau das richtige für solche Momente. Es geht schnell und ist gleichzeitig lecker! Dieser Pizzateig braucht keine Zeit zum Ruhen, denn er wird ohne Hefe gebacken, dafür aber mit Backpulver.

Zubereitung

1. Das Backpulver mit dem Salz und dem Mehl in einer Schüssel vermengen. Das Olivenöl mit dem lauwarmen Wasser vorsichtig und langsam hinzufügen, bis ein schöner, glatter Teig entsteht.
2. Danach den Teig ausrollen, nach Belieben belegen und für ca. 20 Minuten bei 250 Grad in den vorgeheizten Backofen geben.

Tipp

Wer die Kruste noch knuspriger haben möchte, muss nur etwas Olivenöl drüber streichen und schon habt ihr ein besonders knuspriges Knuspererlebnis.



Pizzateig mit Weizenbier



ca. 2,5-3 Stunden



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 500 g Mehl
- 300 ml Weizenbier (lauwarm)
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- 6g frische Hefe oder 1,8 g Trockenhefe

Pizzateig mit Weizenbier

Dieses Rezept ist mal was ganz Anderes und eine neue geschmackliche Herausforderung. Durch das Weizenbier erhält der Teig eine besonders kräftige, herzhaft und aromatische Note und wird sogar bei vielen Italienern mit als klassisches Rezept genutzt. Hier in Deutschland ist dieses Rezept eher seltener zu finden, deshalb ist es perfekt dazu geeignet den Besuch mal mit etwas Neuem zu überraschen.

Zubereitung

1. Zuerst den Hefewürfel in dem lauwarmen Bier vollständig auflösen lassen. Salz und Zucker zugeben.
2. Das Mehl hinzugeben und 15 Minuten lang alles durchkneten, bis der Teig nicht mehr klebt und schön glatt ist.
3. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen. Danach kann er in 4 gleichgroße Kugeln geformt werden. Diese dann erneut 1 Stunde gehen lassen.
4. Die Teigkugeln ausrollen und nach Belieben belegen. Dann die Pizzen in den vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Umluft 10-12 Minuten backen.

Tipp

Durch das Weißbier im Teig braucht man diesen nicht über Nacht ruhen lassen, weil dieser sofort nach Hefe schmeckt und so richtig schön fluffig wird.



Fructosefreier Teig



ca. 2 Stunden



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 500 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- anstatt Zucker: 1 Teelöffel Traubenzucker / Erythrit / Stevia je nach dem, was du davon besser verträgst

Hilfe! Ich habe Fructose!

Unverträglichkeiten sind gemeine Gegner leckeren Essens. Genau wie die Glutenunverträglichkeit, macht es uns die Fruchtzuckerunverträglichkeit auch nicht einfach. Dennoch kann man mit ein paar Tipps und Tricks trotzdem eine leckere Pizza genießen. Weiter unten werden wir dir das Rezept einer weißen Pizza vorstellen, also ohne Tomatensoße.

Zubereitung

- 1.** Zuerst die Hefe und den Zuckerersatz in das lauwarme Wasser rühren und 5-10 Minuten stehen lassen.
- 2.** Das Dinkelmehl mit Olivenöl, Salz und dem Zuckerhefe-Wasser zu einem schönen, glatten Teig verkneten. Der Teig muss nun mindestens 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen.
- 3.** Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig in 4 gleichgroße Kugeln formen, diese dann dünn ausrollen und auf das Backblech legen.
- 4.** Die Pizza mit den gewünschten Zutaten belegen und 12 – 15 Minuten im Backofen backen.

Tipp

Wer es noch fluffiger mag, lässt die Teigkugeln nochmal für ca. 2,5 – 3 Stunden gehen. Dies ist jedoch kein Muss.



Pizzateig **Low-Carb**



ca. 35 Minuten



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 8 Kugeln Mozzarella
- 4 Esslöffel Frischkäse nach deiner Wahl
- 520 g entöltes Mandelmehl
- 8 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- 4 Teelöffel italienische Kräuter (optional)

Low-Carb Pizzateig

Pizzateig ohne Kohlenhydrate? Ja, das funktioniert. Mit einem Pizzaboden aus Mandelmehl und Mozzarella. Natürlich ist dieser Pizzateig nicht mit dem italienischen Original vergleichbar, aber ein hervorragender Ersatz für alle, die abnehmen möchten. Die Grundzutat Weizenmehl fällt hier komplett weg. Alternativ benutzen wir unter anderem entöltes Mandelmehl, Eier, Frischkäse und Mozzarella.

Zubereitung

1. Die Mozzarellakugeln in kleine Würfel schneiden. Mit dem Frischkäse zusammen in einen Topf geben

und langsam und vorsichtig erwärmen. Für ca. 5 Minuten schmelzen lassen und zwischendurch immer wieder umrühren.

2. Der Backofen kann schon einmal auf 240 Grad Ober/Unterhitze vorgeheizt werden. Das Mandelmehl mit den Eiern, Salz und den italienischen Kräutern in einer Schüssel vermengen. Den geschmolzenen Käse dazugeben und so lange verkneten, bis eine homogene Masse entsteht. Der Teig ist sehr klebrig und feucht. Gegebenenfalls noch 1 – 2 Esslöffel Mandelmehl dazugeben.

3. Ein Blech mit Backpapier belegen und den Teig mit einem Löffel oder Teigschaber zu einem großen, runden Fladen auf das Blech formen. Darauf achten, dass der Teig sehr dünn ist.

4. Dieser Teig muss für ca. 10 Minuten vorgebacken werden. Nach ca. 10 Minuten den Teig aus dem Ofen herausnehmen und ihn mit den gewünschten Zutaten belegen und ihn dann nochmals für ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Tipp

Mandelmehl ist nicht dasselbe wie gemahlene Mandeln. Die beiden Zutaten unterscheiden sich in der Herstellung, den Nährwerten und den Backeigenschaften. Entöltes Mandelmehl kann leicht nach Marzipan schmecken und gibt dem Pizzateig noch einmal einen besonderen Kick!

Rezepte Saucen

Die Grundlage des Pizzabelags

Nur eine selbst gemachte Pizzasauce, ist eine leckere und schmackhafte Pizzasauce. Wenn es mal schnell gehen muss, können natürlich auch Fertigsaucen für eine Pizza genutzt werden. Aber wer einen wirklich leckeren Pizzagenuss erleben möchte, sollte sich die Zeit für eine besonders würzige und frische Grundlage für die Pizza nehmen, denn die Qualität einer Pizza steht und fällt mit der richtigen Sauce.

Pizzasaucen gibt es in ganz vielen verschiedenen Variationen. Wusstest du, dass es nicht nur Tomatensauce (auch rote Pizzasauce genannt) gibt? Es gibt auch weiße Pizzasaucen, geeignet für weiße Pizzen (siehe hierzu beispielsweise unser Zitronenpizza-rezept auf Seite 28).

In diesem Kapitel haben wir mehrere, großartige Pizzasaucen für dich ausprobiert und sind von den Ergebnissen begeistert. Überzeuge dich selbst!



Pizzasauce **Klassisch**



ca. 15 Minuten



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 0,5 Teelöffel Zucker
- Salz und Pfeffer
- 800 g stückige Tomaten
- 2 Teelöffel getrockneter Oregano

Schneller Saucen-Klassiker

Dieses Rezept ist ein Standardsaucenrezept und passt zu fast allen Pizzen. Falls man mal keine richtige Saucenidee hat, kann man immer hierauf zurückgreifen. Außerdem ist dieses Rezept perfekt für diejenigen, die Zeit sparen wollen, denn mit nur wenigen Zutaten ist die Sauce in null-komma-nichts fertig.

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Die stückigen Tomaten in einen Mixer geben, den Knoblauch dazu geben sowie Oregano und Zucker.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu einer gleichmäßigen Masse pürieren.

Tipp

Für alle diejenigen, die unter einer Fructoseunverträglichkeit leiden, kann in jedem unserer Rezepte anstatt Zucker, einfach ein Zuckersersatz, wie beispielsweise Erythrit, Stevia oder Traubenzucker verwendet werden. Hier muss geschaut werden, was am besten verträglich ist.



Pizzasauce **Scharf**



ca. 15 Minuten



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 4 Teelöffel Oregano
- 2 Dosen Tomaten
- Pfeffer und Salz
- 2 handvoll frische Basilikum-Blätter
- frische rote Chili oder Cayennepfeffer (optional)

Der feurige Saucen-Klassiker

Leckere Gewürze, frische rote Chili, Knoblauch und frische Kräuter – das hört sich nach einer scharfen Angelegenheit an! In diesem Rezept zeigen wir dir, wie du eine scharfe Sauce mit knackigen und leckeren Zutaten zubereiten kannst. Diese Sauce eignet sich beispielsweise besonders gut für die Pizza Diavolo.

Zubereitung

1. Die Dosentomaten mit zwei Messerspitzen Pfeffer und Salz sowie den getrockneten Oregano miteinander vermischen. Den Basilikum grob zerhacken und ihn ebenfalls mit 4 Esslöffeln Olivenöl in die Tomaten unterrühren. Jetzt zerdrücke die Tomaten entweder mit gewaschenen Händen oder aber mit einer Gabel.

2. Je nachdem, wie scharf du die Sauce haben möchtest, fügst du gehackte rote Chili oder Cayennepfeffer hinzu. Zum Schluss schmeckst du die Sauce mit Salz und ggf. etwas Zucker ab.



Pizzasauce Crème fraîche



ca. 15 Minuten



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 3 Becher Creme fraiche
- 3 rote Zwiebeln (optional)
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver geräuchert
- Chili (optional)
- Oregano und Basilikum, frisch oder getrocknet

Mal etwas anderes

Da es weiße Pizzen gibt, also ohne Tomatensauce), gibt es auch weiße Pizzasaucen. Dieses Rezept passt besonders gut zu Pizzen mit Speck oder Salami.

Zubereitung

1. Die Creme fraiche in eine Schüssel umfüllen und einmal gut durchrühren, sodass alles eine glatte und ebenmäßige Masse ist.
2. Die Zwiebeln fein hacken und in die Creme fraiche unterrühren. Dann je nach Geschmack alle Kräuter und Gewürze hinzufügen.

Tipp

Dieses Saucenrezept ist besonders für diejenigen mit einer Fructoseunverträglichkeit geeignet.



Sauce à la Pesto



ca. 25 - 30
Minuten



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 550 g getrocknete Tomaten in Öl
- 290 g entweder Öl der getrockneten Tomaten oder Olivenöl nutzen
- 5 Knoblauchzehen
- 2,5 Handvoll Basilikumblätter
- 1,5 Teelöffel Chilipulver (optional)
- 250 g Parmesan
- 290 g Pinienkerne
- 5 Esslöffel Tomatenmark
- 5 Esslöffel dunkle Balsamicocreme
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1,5 Teelöffel Zucker

Alternative zum Klassiker

Du möchtest mal etwas anderes als Grundlage für deine Pizza ausprobieren? Dann probiere doch einmal dieses Pestorezept aus. Anstatt einer Tomatensauce kann man hier auch Pesto benutzen.

Zubereitung

- 1.** Zuerst die getrockneten Tomaten in einem Sieb abgießen und dabei das Öl auffangen. Den Parmesan reiben und den Knoblauch schälen und grob hacken.
- 2.** Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anbraten. Die Basilikumblätter grob hacken.
- 3.** Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer feinen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Wenn das Pesto immer mit Öl abgedeckt ist, kann es sich bis zu 1-2 Wochen im Kühlschrank halten.



Pizzasauce **Pesto Verde**



ca. 15-20
Minuten



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- 2 Töpfe frischer Basilikum
- 480 g Tiefkühl- oder Dosenerbsen
- 24 Esslöffel Olivenöl
- 200 g Parmesan
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 8 Esslöffel geröstete Pinienkerne
- 8 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

Pesto Verde

Hier ist eine weitere Pesto-Variation, welche super zu Pizzen mit beispielsweise Pilzen, Hähnchen und Käse passen. Frischer Basilikum, knackige Erbsen und etwas Zitronensaft geben eine herrlich gute Geschmacksnote ab. Mit etwas Knoblauch wird dieses Pesto noch verfeinert, und schon wird dein Gaumen mit einer Geschmacksexplosion verzaubert. Probiere es gerne mal aus!

Zubereitung

- 1.** Zuerst die Erbsen in kochendem Wasser ca. 2-3 Minuten blanchieren (bei TK-Erbsen) und sie dann über einem Sieb abschütten. Die Basilikumblätter abzupfen und den Knoblauch schälen. Den Parmesan grob reiben.
- 2.** Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie leicht gebräunt sind.
- 3.** Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Erbsen in einen Mixer geben. Dazu Olivenöl, Zitronensaft, Parmesan und Salz und Pfeffer geben. Alles miteinander vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Tipp

Schafskäse macht dieses Pesto noch frischer. Wer also lieber Schafskäse mag, kann diesen auch gegen den Parmesan eintauschen, oder beides verwenden. Bei Verwendung von beidem, sollten 100 g Schafskäse und 100 g Parmesan genutzt werden.

Rezepte Pizzen

Die leckersten Pizzarezepte

Da du jetzt die Grundlagen und wichtigsten Informationen über die verschiedensten Pizzateige kennst, kann es nun mit den beliebtesten und leckersten Pizzen weitergehen.

Stell dir einmal vor, wie du an einer der vielen Küsten Italiens an einem sonnigen, lauwarmen Sommertag am Meer sitzt in einem tollen Restaurant, wo du eine leckere Pizza mit einem kühlen Weißwein genießt. Mit unseren Pizzarezepten musst du dir das nicht mehr vorstellen, sondern kannst dir ein Stück Italien nach Hause zaubern.



Pizza Margherita



ca. 45 Minuten,
ohne Teigzeit



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- Saucenrezept nach Wahl (Seite 11-16)
- 400 g Mozzarella
- ein paar Blätter frischen Basilikum
- Pizzagewürz (optional)

Der Klassiker

Die Pizza Margherita ist ein absoluter Klassiker mit besonderem Charme. Denn noch heute gehört sie zu den beliebtesten Pizzen von allen. Keine andere Pizza symbolisiert die italienische Küche besser, als die Pizza Margherita, denn sie besitzt die Farben der italienischen Flagge und ist sogar ein eingetragenes Weltkulturerbe.

In diesem Rezept zeigen wir dir, wie diese Pizza nicht nur besonders lecker aussehen kann, sondern auch genauso gut schmeckt.

Zubereitung

1. Den Pizzateig nach Wahl vorbereiten und ihn in vier gleichgroße Stücke teilen. Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und die vier Teige in gleichgroße runde Scheiben ausrollen.
2. Den Teig sodann auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Ofen auf 220 Grad Umluft (Ober- und Unterhitze 240 Grad) vorheizen.
3. Jetzt kann der Teig mit der Sauce nach Wahl bestrichen werden (Wir empfehlen hierfür die klassische Sauce auf Seite 12).
4. Den Mozzarella in grobe Stücke zerreißen oder schneiden und auch über die Pizza gleichmäßig verteilen. Den frischen Basilikum entweder ganz oder grob gehackt über die Pizza geben. Dann je nach Geschmack das Pizzagewürz darüber streuen.
5. Pizza bis zum gewünschten Ergebnis backen.

Tipp

Damit der Teig später beim Herausholen nicht auf dem Backpapier kleben bleibt, kann vorher auch auf das Backpapier etwas Mehl gestreut werden. Aber nicht zu viel!



Pizza Diavolo



ca. 50 Minuten,
ohne Teigrezept



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- Saucenrezept nach Wahl (Seite 11-16)
- 200 g eingelegte Peperoni
- 300 g scharfe Salami
- 2 rote Chilischoten (optional)

Der feurige Klassiker

Scharfe Salami, die mit Peperoncino gewürzt ist und frische Chilischoten – eine feurige Angelegenheit! Wer scharfe Köstlichkeiten liebt, sollte diese Pizza unbedingt einmal ausprobieren. Übrigens: die Pizza Diavolo heißt eigentlich Pizza Diavola. Im italienischen ist sie nämlich weiblich und bekommt daher ein A hinten drangehängt. In Deutschland kennt man sie allerdings als Pizza Diavolo.

In diesem Rezept zeigen wir dir auch, wie du die Soße mit frischen und leckeren Zutaten selber zubereitest.

Zubereitung

1. Bereite zuerst den Teig deiner Wahl vor. Teile den Teig nun in vier gleichgroße Stücke und rolle ihn in runde Scheiben aus. Damit der Teig nicht so sehr auf der Arbeitsfläche kleben bleibt, streue vorher etwas Mehl aus.
2. Verteile nun die Sauce deiner Wahl über dem Pizzateig. Schneide den Mozzarella grob auseinander, oder schneide Mozzarellascheiben, die auch auf dem Pizzateig verteilt werden. Darauf wird nun die scharfe Salami verteilt.
3. Lege nun ein paar eingelegte Peperoni auf die Pizza. Du kannst diese kleinhacken, oder in Scheiben schneiden. Wenn es noch schärfer sein soll, kannst du noch gehackte Chilischoten auf der Pizza verteilen.
4. Heize deinen Backofen auf 250 Grad (Ober- und Unterhitze) vor – 220 Grad bei Umluft. Die Pizza braucht ca. 10 – 15 Minuten, je nach Backofen. Wenn sie goldbraun ist, kannst du sie herausnehmen und sie genießen.

Tipp

Du magst diese Pizza, aber bist nicht ganz so der scharfe Typ? Dann benutze anstatt der scharfen italienischen Salami einfach eine normale Salami, um die Schärfe etwas abzumildern.



Pizza Tonno



ca. 45 Minuten,
ohne Teigzeit



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- Saucenrezept nach Wahl (Seite 11-16)
- 1 rote Zwiebel
- 1 -2 Dosen Thunfisch
- 300 g Mozzarella (gerieben)
- 1 Teelöffel Oregano

Die Thunfischpizza

Also heute haben wir richtig Appetit auf eine Pizza Tonno (Tonno = Thunfisch). Und auf was hast du Lust? Die Pizza Tonno ist super lecker, knusprig und duftet unheimlich verführerisch. Richtig italienisch macht sie die feine Würze der roten Zwiebeln und dem saftig mediterranen Fischgeschmack. Die Sorte des Thunfisches kann je nach Geschmack ausgesucht werden. Davon kann man auf keinen Fall genug bekommen!

Zubereitung

- 1.** Zuerst den Pizzateig nach Wahl vorbereiten. Diesen nachdem er vollständig ruhen konnte, dann auf einer mit etwas Mehl bestreuten Arbeitsfläche in vier gleichgroße Scheiben ausrollen und dabei den Rand auslassen.
- 2.** Die ausgerollten Scheiben dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dieses vorher mit etwas Mehl bestreuen. Heize den Backofen schon einmal auf 240 Grad Ober/Unterhitze (Umluft 220 Grad) vor.
- 3.** Bestreiche die Pizzen mit etwas Pizzasauce (Wir empfehlen unsere klassische Sauce auf Seite 12). Dann belege die Pizzen mit Thunfisch, Zwiebeln und Mozzarella. Zum Schluss bestreust du sie noch mit Oregano.
- 4.** Die fertig belegten Pizzen müssen für 10 – 15 Minuten in den Backofen.

Tipp

Achte beim Backen darauf, dass der Thunfisch schön saftig bleibt und nicht trocken wird.



Pizza Hawaii



ca. 35 Minuten,
ohne Teigrezept



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- Saucenrezept nach Wahl (Seite 11-16)
- 400 g Kochschinken
- frische Ananas
- 100 g geriebener Gouda
- 500 g Käse deiner Wahl
- 250 g Cherry-/ oder Datteltomaten
- 1 Teelöffel Olivenöl
- etwas Pfeffer

Die Pizza Hawaii

Eine unglaubliche Kombination aus Schinken und Ananas, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Diese Kultpizza stammt allerdings nicht aus Italien und nein, sie kommt auch nicht aus Hawaii. Es war vielmehr ein Grieche, der in Kanada mehrere Restaurants führte. Mit einem dieser Restaurants hat er durch die Pizza Hawaii Geschichte geschrieben.

Zubereitung

1. Den Teig vorbereiten und entsprechend ruhen lassen. Teile den Teig nun in vier gleichgroße Stücke und rolle ihn in runde Scheiben aus. Damit der Teig nicht so sehr auf der Arbeitsfläche kleben bleibt, streue vorher etwas Mehl aus.
2. Die Schale der Ananas entfernen und sie in kleine Stückchen schneiden. Dabei darauf achten, dass die Mitte nicht mit verwendet wird. Die Tomaten halbieren oder in Scheiben schneiden. Den Kochschinken in kleine Quadrate schneiden. Der Ofen kann jetzt schon einmal auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden.
3. Die Sauce nach Wahl auf dem Pizzaboden verteilen.
4. Die zuvor geschnittenen Zutaten gleichmäßig auf den Pizzaböden verteilen. Darauf den Käse deiner Wahl verteilen (gut eignet sich hier Emmentaler – das ist aber Geschmackssache). Wer möchte, kann die Pizza zusätzlich noch mit dem geriebenen Gouda bestreuen.
5. Die Pizza kann jetzt in den Backofen geschoben werden und bei 240 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 220 Grad) für 10-15 Minuten backen. Wenn sie goldbraun ist, kannst du sie rausnehmen und sie noch mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

Tipp

Diese Pizza eignet sich besonders gut als Fingerfood und kann ebenso gut in kleine Stücke geschnitten werden, die nebenbei verspeist werden können.



Pizza Rucola



ca. 45 Minuten,
ohne Teigrezept



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- Saucenrezept nach Wahl (Seite 11-16)
- ca. 12-15 Cherrytomaten
- Rucola (die Menge richtet sich nach dem Geschmack)
- 60 g Oliven
- 1 Zitrone
- 2 Mozzarella-Kugeln
- 40 g Parmesan (oder anderer Hartkäse)
- 4 Esslöffel Olivenöl

Für Rucola Fans

Es gibt so viele unterschiedliche Pizzarezepte, das man manches mal ins Schwitzen gerät, welches Rezept man in ein Pizzabuch schreiben soll, was andere begeistern könnte. Dieses Rezept sollten vor allem unbedingt die Rucola-Liebhaber ausprobieren. Eine Handvoll dieses leckeren nussig-herben Grüns lassen diese Pizza besonders gut schmecken.

Zubereitung

- 1.** Zuerst den Pizzateig nach Wahl vorbereiten. Diesen nachdem er vollständig ruhen konnte, dann auf einer mit etwas Mehl bestreuten Arbeitsfläche in vier gleichgroße Scheiben ausrollen und dabei den Rand auslassen.
- 2.** Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Den Rucola ebenfalls gründlich abwaschen. Die Oliven abgießen und bei Bedarf diese auch noch einmal halbieren. Den Parmesan mit einer Käseibe hobeln und den Mozzarella in kleine Stücke schneiden.
- 3.** Den Backofen auf 220 Grad Umluft (oder 240 Grad Ober-/und Unterhitze) vorheizen. Die Pizzateige gleichmäßig mit einer Sauce deiner Wahl bestreichen und nach Geschmack mit dem Mozzarella und den Oliven belegen. Die Pizza im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Je nach Art des Ofens dauert dies zwischen 10-15 Minuten.
- 4.** Die Pizza aus dem Ofen nehmen und diese mit dem Rucola und den Tomaten sowie dem geraspelten Parmesan belegen.

Tipp

Der Rucola wird erst nach dem Backen auf die Pizza gegeben, damit dieser nicht matschig wird und frisch und lecker genießbar ist. Wer möchte kann dann als leckeres Topping noch ein wenig Zitronensaft und Olivenöl darüber träufeln.



Pizza Gorgonzola-Feige



ca. 45 Minuten,
ohne Teigrezept



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- 150 g Gorgonzola
- 4 Feigen
- 100 g Creme fraiche
- 2 EL Milch
- etwas Pfeffer
- frischer Rosmarin
- etwas Salz

Besondere Pizza für Vegetarier

Hier eine besondere Pizza, die für alle Vegetarier geeignet ist. Gerade in der warmen Jahreszeit schmeckt diese leckere Köstlichkeit wunderbar frisch, vor allem mit einem kühlen Glas Weißwein oder einem kalten Bier dazu! Eine echte Geschmacksexplosion. Mit selbstgemachtem Pizzateig ist diese Pizza perfekt für einen entspannten Sommerabend im Garten oder auf der Terrasse geeignet.

Zubereitung

- 1.** Zuerst den Teig nach Wahl vorbereiten. Möchtest du den Teig selber backen, kannst du gerne auf den vorherigen Seiten unseres Pizzabuches schauen. Dort gibt es einige leckere Pizzateigrezepte.
- 2.** Wenn der Pizzateig soweit fertig ist, kannst du erst einmal 75 g des Gorgonzolas mit der Creme fraiche verrühren. Achte darauf, dass die Masse ganz glatt ist und nicht zu fest wird. Ist dies der Fall, kannst du ggf. ein bisschen Milch unterrühren. Würze mit Salz und Pfeffer.
- 3.** Nun ist die Zubereitung der Feigen dran. Wasche die Feigen und reibe sie vorsichtig mit einem Küchentuch trocken. Schneide sie dann in dünne Scheiben. Den Rosmarin waschen, etwas trocken schütteln und die Nadeln von den Stielen zupfen. Das ist eine kleine Fummelarbeit, aber es wird sich lohnen.
- 4.** Nimm nun den ausgerollten Teig und lege ihn auf einem etwas mit Mehl bestreuten Backpapier auf das Backblech. Belege die Pizza mit etwas Gorgonzola-Creme, mit Rosmarin sowie mit den Feigen. Den übrig gebliebenen Gorgonzola über die Pizza bröseln.
- 5.** Heize den Backofen auf 240 Grad (Ober-/Unterhitze) oder Umluft 220 Grad vor. Die Pizzen im Ofen für 10-15 Minuten backen, je nach Backofen kann dies variieren.



Pizza Quattro Formaggi



ca. 40 Minuten,
ohne Teigzeit



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- Saucenrezept nach Wahl (Seite 11-16)
- 200 g Provolone
- 320 – 360 g Mozzarella
- 240 g Gorgonzola
- 200 g Gouda
- einen halben Teelöffel Meersalz

Die Vier-Käse-Pizza

Achtung an alle Käseliebhaber – hier ist ein leckeres Rezept für euch. Was braucht eine richtig knusprige und besonders käsige Pizza Quattro Formaggi? Genau – vier verschiedene Käsesorten. Wichtig ist, dass man Käse von guter Qualität besorgt, damit dieser nicht gummiartig nur auf der Pizza rumliegt. Nur mit guten Zutaten bekommt man einen einzigartigen Käsegenuss.

Zubereitung

1. Den fertig vorbereiteten Pizzateig nach Wahl ausrollen.
2. Den Mozzarella, Gouda und den Gorgonzola zu groben Stücken zupfen. Den Mozzarella kannst du je nach Geschmack auch in Scheiben schneiden. Den Provolone grob reiben.
3. Nun kann schon einmal der Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizt werden. Bei Umluft 220 Grad.
4. Ein Backpapier auf das Backblech legen und mit etwas Mehl bestreuen. Die ausgerollten Pizzateigfladen auf das Backpapier legen und mit einer dünnen Schicht Tomatensauce bestreichen. Dann den Mozzarella und Gorgonzola drüber verteilen sowie den Gouda und Provolone.
5. Die Pizzen müssen für ca. 10 – 15 Minuten gebacken werden. Dies variiert je nach Backofen.

Tipp

Unsere oben genannten Käsesorten sind nur Vorschläge. Alternativ kannst du die Käse einfach mit den Käsesorten deines Geschmacks austauschen.



Pizza Rustica



ca. 45 Minuten,
ohne Teigrezept



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- Saucenrezept nach Wahl (Seite 11-16)
- 80 g Pecorino
- 320 g Speck
- 280 g Mozzarella
- 4 rote Zwiebeln

Rustikale Pizza mit Zwiebeln und Speckt

Diese Pizza ist für alle, die es rustikaler mögen. Eine herzhaftere und würzige Alternative mit roten Zwiebeln und leckerem Speck. Ursprünglich soll diese Pizza angeblich aus Österreich stammen. Nicht zu verwechseln mit dem Pizza Rustica Snack, den man oft in Bars in Italien serviert bekommt. Der Snack an sich erinnert an einen Kuchen gefüllt mit italienischer Salami und einigen Käsesorten.

Zubereitung

1. Den bereits vorbereiteten Pizzateig auf eine etwas bemehlte Arbeitsfläche zu vier gleichgroßen Scheiben ausrollen. Den Rand dabei auslassen, damit dieser schön knusprig wird.
2. Nun die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Den Speck in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Tomatensauce nach Wahl auf dem Teigboden gleichmäßig verteilen.
4. Den Mozzarella in Scheiben schneiden oder in Stücke zupfen, je nach dem, was du lieber magst. Diesen dann auf die Tomatensauce legen und darüber den Pecorino hobeln. Nun können der Speck und die Zwiebelringe oben drübergelegt werden.
5. Den Backofen auf 240 Grad Ober-/und Unterhitze oder 220 Grad Umluft vorheizen. Für ca. 10-15 Minuten je nach Backofen die Pizzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech in den Ofen tun.

Tipp

Unbedingt darauf achten, dass alle Knorpel beim Speck weggeschnitten werden.



Sommerpizza mit Pfirsich



ca. 40 Minuten,
ohne Teigzept



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- 300 g Ricotta
- 8 Pfirsiche
- 500 g Kirschtomaten
- 100 g gehobelte Mandeln
- 140 g geriebener Mozzarella
- Balsamico Creme
- Basilikumblätter
- 80 g Parmesan und
- etwas Salz

Die Vier-Käse-Pizza

Wenn der Sommer dabei ist uns alle wegzubrennen und man langsam aber sicher den kleinen Hunger spürt, muss was frisches her. Hier eignet sich daher am besten eine leckere Sommerpizza mit knackigen Zutaten, die nicht so schwer im Magen liegt. Dazu ein kühles Glas Weißwein und der Abend ist gerettet. Durch den

Pfirsich wird die Pizza ein wenig mit Süße verfeinert und schmeckt besonders lecker.

Zubereitung

1. Den bereits vorbereiteten Pizzateig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und zu runden Scheiben formen. Dabei den Rand etwas erhöht lassen, damit dieser schön knusprig wird. Die Teigfladen können nun auf das mit etwas Mehl bestreute Backpapier gelegt werden.
2. Die Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne rösten. Hierbei kein Fett in die Pfanne geben. Hier vorsichtig vorgehen und immer am Herd bleiben, da die Mandeln sehr schnell anbrennen können.
3. Die Teigfladen mit Ricotta bestreichen und mit etwas Salz würzen. Dann die Kirschtomaten und die Pfirsiche auf den Pizzen verteilen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und diesen darüber verteilen. Zum Schluss noch den Parmesan über die Pizzen streuen.
4. Den Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Umluft 220 Grad.
5. Die Pizzen brauchen ca. 10-15 Minuten. Dies hängt vom jeweiligen Ofen ab. Wenn die Pizzen fertig sind, können sie mit den gerösteten Mandeln noch dekoriert werden.



Lachspizza mit **Avocado**



ca. 40 Minuten,
ohne Teigrezept



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- 200 g Rucola
- 400 g Räucherlachs
- 1 Päckchen frischer Dill
- 4 Päckchen Mozzarella
- 4 Knoblauchzehen
- 16 Esslöffel Frischkäse
- 4 rote Zwiebeln
- 2-3 reife Avocados
- Pfeffer
- Olivenöl

Ausgefallene Pizza für Lachsliebhaber

Eine sehr leckere Alternative gegenüber den „Standard“-Pizzen und mal ein ganz anderer Genuss für den Gaumen! Dies ist ein Pizzarezept für alle Lachsliebhaber. Eine fantastische Kombination aus besonders kräftigen Aromen, salzig und süß zugleich!

Zubereitung

1. Den vorbereiteten Teig zu runden Scheiben ausrollen und den Rand etwas erhöht lassen, sodass dieser schön knusprig wird. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Vorher etwas Mehl auf das Blech streuen, damit der Teig nicht festklebt.
2. Den Räucherlachs in mundgerechte Scheiben schneiden. Die Avocado in zwei Hälften schneiden und den Kern entnehmen. Das Fruchtfleisch aus der Schale holen und die Avocado in Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebeln und den Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Die gewünschte Menge an Dill klein hacken.
4. Für die Sauce den Frischkäse, Knoblauch und Dill in einer Schüssel verrühren. Etwas Dill zum Schluss für die Pizza übrig lassen. Die Sauce auf die ausgerollten Pizzen verteilen und mit den Zwiebeln und dem Mozzarella belegen. Dies muss dann erst einmal für ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 – 220 Grad Umluft backen.
5. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen und sie mit der Avocado, dem Räucherlachs und dem Rucola belegen. Dann noch einmal für ein paar Minuten in den noch erwärmten Backofen stellen. Hierbei darauf achten, dass nichts anbrennt. Wenn die Pizzen fertig sind, können sie je nach Geschmack noch mit Pfeffer und weiterem Dill gewürzt werden.



Pizza à la **Limone**



ca. 35 Minuten,
ohne Teigrezept



4 Pizzen



leicht

Zutaten

- Pizzateig nach Wahl (Seite 02-10)
- 4 Bio-Zitronen
- 800 g Creme Fraiche
- 400 g Mascarpone oder Ricotta
- ca. 400 g geräucherter Scamorza (optional)
- ca. 800 g geriebener Mozzarella
- Salz und Pfeffer
- Frischen Basilikum
- Etwas Olivenöl, alternativ Zitronenöl

Zitronenpizza

Wer von zitronigen Köstlichkeiten nicht genug bekommen kann, ist auf dieser Seite genau richtig! Die Zitronen-Pizza eignet sich vor allem in warmen, lauen Sommernächten und ist ein wunderbarer, leichter und vor allem süßer Genuss. Die rote Tomatensauce fehlt zwar, aber dafür hat sie leckere andere Zutaten, die dir und deinem Besuch das Wasser im Munde zusammenlaufen

lassen. Besonders cremige Mascarpone, frischen Basilikum, geräucherten Scarmoza und leckerer Zitronen.

Zubereitung

- 1.** Zuerst den Pizzateig nach Wahl vorbereiten, oder alternativ gekauften Pizzateig benutzen. Den Teig, nachdem er vollständig ruhen konnte, auf einer mit etwas Mehl bestreuten Arbeitsfläche in vier gleichgroße und dünne Pizzascheiben ausrollen und dabei darauf achten, dass der Rand ausgelassen wird.
- 2.** Den ausgerollten Teig dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dieses vorher mit etwas Mehl bestreuen. Der Backofen kann nun schon einmal auf 240 Grad Ober/Unterhitze (Umluft 220 Grad) vorheizen.
- 3.** Die Mascarpone mit der Creme Fraiche zu einer gleichmäßigen Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Basilikum und die Zitronen gründlich abspülen. Die Zitrone und den Scarmoza in sehr feine Scheiben oder in Viertelstücke schneiden.
- 4.** Die Pizzateige nun mit der Mascarpone-Creme bestreichen und dabei den ca. 1 cm dicken Rand aussparen. Den geriebenen Mozzarella darüber streuen und mit den dünnen Scarmoza-Scheiben belegen.
- 5.** Die Pizza kann nun so bereits für ca. 5 Minuten in den Ofen geschoben werden. Erst nach den 5 Minuten kommen die Zitronenscheiben auf die Pizza und etwas Olivenöl. Danach wird die Pizza noch einmal für 10-12 Minuten in den Backofen geschoben. Wenn sie goldbraun ist, ist sie fertig und man kann nach Belieben noch Basilikum darüber verteilen.

Rezepte **Focaccia Teig**

Focaccia-Brot

Außen hart und innen weich? Fast! Außen ist das Focaccia lecker knusprig und innen wunderbar saftig.

Focaccia kommt von dem genuesischen Begriff „Fugassa“ und bedeutet „über dem Feuer“. Einige Legenden besagen, dass das Fladenbrot bis in die Antike zurückreicht, genauer gesagt zu den Etruskern. Andere Recherchen haben ergeben, dass damals im 16. Jahrhundert Fischer dieses traditionelle Gericht bereits gegessen haben.

Die Bäcker sollen damals den noch ungesäuerten Brotteig einfach auf den Boden des Ofens gelegt haben, damit dieser schnell auf dem Feuer fertig und essbereit war. Die Fischer arbeiteten in der Nacht und hatten nicht viel Zeit zum Essen und Genießen.

Mittlerweile gehört das Focaccia-Fladenbrot zur Volksküche Italiens. Man kann es morgens, mittags, abends oder zwischendurch genießen.

Der Unterschied zwischen einer Pizza und Focaccia ist, dass das Fladenbrot einen viel dickeren Boden hat. Außerdem unterscheidet der Hefeanteil die beiden Köstlichkeiten voneinander.

Nun aber zu den drei weltbesten Focciateig-Rezepten!



Das Focaccia-Brot



ca. 2,5-3 Stunden



4 Brote



leicht

Zutaten

- 1200 g Weizenmehl Type 405
- 12 Esslöffel gutes Olivenöl
- 600 ml lauwarmes Wasser
- 4 Teelöffel Zucker (optional)
- 3-4 Teelöffel Salz
- 2 Hefewürfel (ca. 21 g)
- ein bisschen Mehl zum Arbeiten
- und ganz wichtig: Olivenöl zum Bestreichen

Klassisches Focaccia-Brot

Nirgendwo auf der Welt gibt es ein so großes Sortiment an Brotsorten, wie in deutschen Bäckereien. Eine schöne dicke Scheibe mit Butter reicht manchmal schon aus, damit der erste Hunger gestillt ist. Aber ab und zu muss es eben auch etwas Anderes sein – zum Beispiel Focaccia aus Italien. Daher darf dieses klassische Rezept in diesem Rezeptbuch nicht fehlen.

Zubereitung

1. Zucker und Salz mit dem Mehl in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Hefewürfel mit dem lauwarmen Wasser vermengen und auflösen lassen. Dann das Hefewasser zusammen mit dem Öl in die Schüssel zum Mehl geben.

2. Dies alles nun 5-10 Minuten durchkneten, bis ein schöner, glatter Teig entsteht. Der Teig sollte auch leicht klebrig sein. Den Hefeteig dann zugedeckt für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ und Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen. Etwas Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen und den Teig etwa 2-3 cm grob und dick ausrollen und in eine rechteckige Form bringen. Den fertig ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Der Teig muss weitere 20 Minuten abgedeckt ruhen.

4. Nach 20 Minuten mit dem Finger oder einem Löffel kleine Mulden in den Teig stechen. Dann das Brot mit ausreichend Olivenöl bestreichen. Nach Belieben kann noch Meersalz oben drüber gestreut werden.

5. Der Teig muss für ca. 25-30 Minuten – je nach Backofen – gebacken werden.



Dinkel Focaccia



ca. 2,5-3 Stunden



4 Brote



mittel

Zutaten

- 1000 g Dinkelmehl Type 812
- 8 Esslöffel Olivenöl
- 660 ml lauwarmes Wasser
- 1 Teelöffel Honig (optional)
- 2 Teelöffel gutes Salz
- 4 Hefewürfel (ca. 42 g)
- ein bisschen Mehl zum Arbeiten

Dinkel Focaccia

Aus einer Laune heraus, haben wir dieses leckere Focaccia-Rezept mit Dinkelmehl einmal probiert und sind begeistert vom Ergebnis. Dinkel schmeckt etwas intensiver, aromatischer und hat einen leicht nussigen Geschmack.

Zubereitung

1. Zuerst Mehl mit Salz und Olivenöl in einer Schüssel miteinander verrühren. Die frische Hefe in lauwarmes

Wasser bröckeln und so lange verrühren, bis diese sich aufgelöst hat. Das Hefewasser mit dem Mehl, Salz und Öl vermengen. Optional den Honig dazu tun. Nun so lange alles miteinander verrühren, bis ein schöner, glatter Teig entsteht. Hierbei ist es wichtig darauf zu achten, dass nicht geknetet wird.

2. Den Teig nun an einem warmen Ort abgedeckt mit Folie oder einem Küchentuch mindestens eine Stunde ruhen lassen. Wenn der Teig sich verdoppelt hat, ist er fertig.

3. Für die weitere Verarbeitung des Teiges eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig vorsichtig hin und her wälzen.

4. Nun vorsichtig mit den Fingern oder einem Teelöffel kleine Mulden in den Teig drücken. Dabei den Teig langsam und zaghaft auseinander ziehen, bis eine ovale Form entsteht.

5. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ihn ca. 20-25 Minuten je nach Backofen backen.

Tipp

Die Luftblasen sollen im Teig bleiben, damit dieser fluffig und locker bleibt. Daher ist es ratsam den Teig weder zu kneten, noch auszurollen.



Rote-Bete Focaccia



ca. 2-2,5 Stunden



4 Brote



leicht

Zutaten

- 1000 g Mehl
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 600 ml lauwarmen Rote-Bete-Saft
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Hefewürfel

Rote-Bete-Focaccia

Was wollen wir? Focaccia-Teig? Wie wollen wir den Focaccia-Teig? In pinker Farbe! Hier haben wir ein ganz besonderes und farbenfrohes Teigrezept für dich. Rote Bete hat einen süßlichen und leicht erdigen Geschmack. Daher wird für dieses Rezept auch kein Zucker verwendet. Das Wasser wird durch die rote Bete ersetzt und ist so der Knaller für jede Party! Probier es mal aus!

Zubereitung

1. Zuerst das Mehl mit dem Olivenöl und dem Salz in einer Schüssel vermengen. Gleichzeitig den Rote-Be-

te-Saft leicht erwärmen.

2. Den Hefewürfel klein bröckeln und in den lauwarmen roten Bete-Saft reinrühren, bis sich der Hefewürfel komplett aufgelöst hat.

3. Nun das rote Hefe-Wasser zum Mehl tun, kräftig umrühren und dann zu einem glatten Teig kneten. Den glatten Teig dann zu einer Kugel formen und abgedeckt für mindestens 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

4. Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Sobald der Teig in Ruhe gehen konnte, kannst du ihn nun mit vollem Körpereinsatz zu einem Focaccia-Brot formen. Lege das flache Brot dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

5. Mit den Fingern oder einem Teelöffel kleine Mulden in das Brot stechen.

6. Das Focaccia-Brot je nach Backofen 25-30 Minuten backen.

Tipp

Damit die Rote-Bete vom Geschmack nicht untergeht, empfehlen wir hier für den Belag eher neutralere Zutaten, zum Beispiel Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Dieses Caprese-Trio schmeckt super frisch und ist ein sehr leichtes Essen.

Rezepte Focaccia

Das Focaccia-Brot

Bereits ohne Belag ist Focaccia ein leckerer Genuss und das macht es schließlich auch so besonders. Dank des Hefeanteils wird das Fladenbrot fluffig leicht. Etwas Rosmarin und Meersalz bringen feine mediterrane Aromen mit, abgerundet mit gutem Olivenöl, welches ein knuspriges Äußeres hinterlässt.

La Focaccia bedeutet der Fladen oder der Brotfladen und ist der Klassiker in jeder italienischen Küche. Mit wenigen und einfachen Schritten bekommst du ein fluffiges, hohes Fladenbrot, genau wie es in Italien serviert wird.

Focaccia muss man nicht nur als Hauptgericht essen, sondern es passt auch super als Vorspeise, für ein Picknick, oder in Pausenbrotdosen als Snack. Das Fladenbrot ist eine Freude und ein Genuss für die ganze Familie, für Besuch und für Freunde. Deshalb lass dich von unseren Rezepten verzaubern und probiere sie doch gerne gleich mal aus.



Focaccia **Klassik**



ca. 40 Minuten,
ohne Teigrezept



4 Focaccia



leicht

Zutaten

- Focaccia-Teig nach Wahl (Seite 29-32)
- grobes Meersalz
- Olivenöl (Extra Nativ)
- Oregano

Das klassische Focaccia

Was Focaccia ist und wo es herkommt, haben wir ja bereits in den vorherigen Kapiteln erklärt. Hier beginnen jetzt die Focaccia-Rezepte und da darf natürlich der Klassiker aus der italienischen Küche nicht fehlen. Hierzu braucht es nur wenige mediterrane Zutaten und schon hast auch du ein leckeres und fluffiges Fladenbrot. Das Rezept ist super einfach zu machen und deine Freunde, Familie und Gäste werden es lieben. Focaccia kann man ausgezeichnet als Fingerfood, als Vorspeise oder auch zum Dippen als Beilage benutzen. Natürlich ist es auch super als Hauptgang geeignet.

Zubereitung

- 1.** Zuerst muss der Teig vorbereitet werden. Es kann aber auch fertiger Teig gekauft werden. Besser schmeckt es immer mit selbstgemachtem Teig.
- 2.** Der fertige Teig kann nun auf ein mit Öl bestrichenes Backblech, oder in eine größere Auflaufform in die richtige Form gedrückt werden. Wenn die Auflaufform genutzt wird, muss diese auch unbedingt vorher mit Olivenöl bestrichen werden, damit der Teig später nicht festklebt.
- 3.** Der Backofen kann nun auf 180 Grad Umluft (200 Grad bei Ober-/ und Unterhitze) vorgeheizt werden.
- 4.** Mit den Fingerspitzen kleine Mulden in den Teig drücken. In die Mulden dann etwas Olivenöl und grobes Meersalz geben. Das Olivenöl darf man hier großzügig benutzen.
- 5.** Zum Schluss das Fladenbrot mit Oregano bestreuen. Die Brote nun einzeln im Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Dies variiert je nach Backofenart. Wenn das Focaccia goldbraun ist, kann man es rausholen.



Focaccia mit Tomaten



ca. 40 Minuten,
ohne Teigzeit



4 Focaccia



leicht

Zutaten

- Focaccia-Teig nach Wahl (Seite 29-32)
- Kirschtomaten
- Etwas Rosmarinzwige
- 2 Teelöffel Meersalz (grob)
- Oliven (grün oder schwarz)
- 1 Prise Paprikapulver

Das Tomaten-Focaccia

Hier ist ein weiteres leichtes Focciarezept, welches schnell von der Hand gemacht ist. Für diejenigen, die Tomaten und Oliven mögen, ist dieses Rezept genau das richtige. Fluffig weiche Focaccia geschmückt mit Tomaten und Oliven, etwas Salz, Rosmarin und für den gewissen Kick noch ein bisschen Knoblauch dazu!

Zubereitung

1. Zuerst den Focaccia-Teig zubereiten, wie in unseren vorherigen Kapiteln beschrieben. Sobald der Teig fertig ist, kann er auf einer etwas bemehlten Oberfläche in

ein ca. 1 cm großes Rechteck geknetet werden. Den ausgerollten Teig dann in eine leicht mit Olivenöl beaufschlagte Backform oder Auflaufform geben. Eventuell den Teig mit den Händen noch in die Ecken ziehen, damit er die komplette Form ausfüllt. Der Ofen kann schon einmal auf 200 Grad vorgeheizt werden.

2. Mit den Fingern nun kleine Mulden in den Focaccia-Teig drücken. Die Oliven in Scheiben schneiden oder halbieren und die Kirschtomaten ebenfalls halbieren. Den Rosmarin über den Teig verteilen. Diese Zutaten können dann etwas in den Teig gedrückt werden. Darauf achten, dass sie nicht zu weit runtergedrückt werden. Sie dürfen nicht vom Teig bedeckt sein.

3. Am Ende noch etwas Olivenöl über das belegte Focaccia verteilen und mit Paprika und Salz würzen. Durch das Olivenöl wird der Teig besonders knusprig.

4. Das Focaccia muss ca. 20-25 Minuten im Backofen bei 200 – 220 Grad Ober- und Unterhitze backen. Wenn der Teig goldbraun ist, kann mit einem Holzstäbchen getestet werden, ob auch der Rest durchgebacken ist.

Tipp

Anstatt normales Paprikagewürz, empfehlen wir auch geräucherte Paprika als weiteres Topping. Das schmeckt unglaublich lecker und erinnert an ein Barbecue!



Focaccia **Mediterran**



ca. 45 Minuten,
ohne Teigrezept



4 Focaccia



leicht

Zutaten

- Focaccia-Teig nach Wahl (Seite 29-32)
- 1 Bund frischen Basilikum
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Thymian
- 400 g Kirschtomaten
- 4 Paprika (Farbe nach Wahl)
- 4 rote Zwiebeln
- ggf. 4 x kleine rote Beete
- grobes Meersalz oder Salzflocken

Mediterranes Gemüse-Focaccia

Luftig-leichter Focaccia-Teig mit frischem Gemüse und leckeren italienischen Gewürzen. So schmeckt Italien! Hier möchten wir gerne unser mediterranes Focaccia-Rezept vorstellen. Übrigens sind unsere Zutaten keine Pflicht. Man kann jedes Gemüse, was man am liebsten mag, auswählen und damit das Fladenbrot belegen. Wenn du allerdings unseren Vorschlag ausprobieren möchtest, kannst du dir das Rezept weiter unten gerne ansehen.

Zubereitung

- 1.** Zuerst den Teig nach Wahl vorbereiten. Es kann aber auch ein fertiger Teig gekauft werden. Mit einem komplett selbst gemachten Focaccia schmeckt es allerdings nach unseren Erfahrungen am besten.
- 2.** Den fertigen Focaccia-Teig dann in eine Auflaufform geben und vorsichtig in die Ecken ziehen. Man kann den Teig auch auf ein Backblech legen und in die gewünschte Form ausrollen. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen.
- 3.** Nun ist es Zeit, den Belag vorzubereiten. Hierfür die Paprikas waschen, entsteinen und in längliche Stiele schneiden. Die Tomaten entweder in Scheiben schneiden oder vierteln. Die rote Bete halbieren und in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in Halbringe schneiden. Die Kräuter gut abwaschen und trocken schütteln. Diese in mundgerechte Stücke zupfen.
- 4.** Mit dem Finger vorsichtig kleine Mulden in den Focaccia-Teig drücken. Das grobe Meersalz oder die Salzflocken drüberstreuen. Dann das Gemüse auf den Teig legen.
- 5.** Mit den Kräutern das Fladenbrot garnieren und die fertige Focaccia dann in den vorgeheizten Backofen bei 200-220 Grad Ober-/ und Unterhitze für ca. 10-15 Minuten – je nach Backofenart – backen. Wenn der Teig goldbraun ist, kann mit einem kleinen Holzstäbchen vorsichtig in das Brot hineingestochen werden, um zu sehen, ob er komplett durch ist.



Focaccia **Steak & Ziegenkäse**



ca. 1-1,5 Std.,
ohne Teigrezept



4 Focaccia



mittel

Zutaten

- Focaccia-Teig nach Wahl (Seite 29-32)
- 1 Bund Petersilie
- 4 reife Avocados
- 4 Rinderfiletsteaks á ca. 140 g
- 1600 g Ziegenfrischkäse
- 1 Becher Schlagsahne
- Salz und Pfeffer
- etwas Pflanzenöl für den Grill
- 8 frische Knoblauchzehen
- etwas Barbecuesauce
- etwas Balsamessig
- etwas Olivenöl

Grill-Focaccia mit Steak & Ziegenkäse

Dieses Focaccia ist für alle Grillfans. Es wird direkt vom Grill zubereitet. An einem warmen Frühlings- oder Sommerabend mit ein paar Freunden oder der Familie im Garten bei einem kühlen Bier und leckerem Steak auf dem Focaccia den Feierabend genießen.

Zubereitung

1. Die Steaks kurz abwaschen, mit einem Küchentuch abtupfen und sie mit Salz und Pfeffer würzen. Den Grill vorbereiten und ihn mit Pflanzenöl bestreichen. Die Steaks etwa sechs Minuten grillen (je nach gewünschtem Gargrad länger oder kürzer) und einmal wenden. Wenn die Steaks den gewünschten Gargrad haben, können sie in Alufolie gepackt werden und abgedeckt erstmal an die Seite gelegt werden.
2. Nun den Teig mit einer Gabel mehrere Male einstechen und ihn mit Olivenöl bestreichen. Den Teig mit der Seite nach unten auf den heißen Grill legen und ihn bei geschlossenem Deckel ca. 7 – 10 Minuten grillen.
3. Den Knoblauch fein hacken. Den Ziegenfrischkäse und die Sahne zu einer glatten Masse verrühren und den Knoblauch dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abtupfen.
4. Einen Teil der Petersilie feinhacken, den Rest zum Garnieren beiseitelegen. Die Avocados schälen und halbieren. Dann den Kern entfernen (dies geht am einfachsten, wenn man ein großes Messer reinhackt und ihn einfach rauszieht) und die Avocado in Spalten schneiden.
5. Wenn das Focaccia fertig gegrillt ist, jedes einzelne mit der Frischkäsecreme bestreichen und die Avocados sowie die Steakscheiben darauf verteilen. Das Fleisch kann je nach Geschmack mit Barbecuesauce bestrichen werden. Mit etwas Olivenöl und Balsamico beträufeln und zum Schluss die restliche Petersilie noch obendrauf legen.



Focaccia mit Lachs



ca. 40 Minuten,
ohne Teigzeit



4 Focaccia



leicht

Zutaten

- Focaccia-Teig nach Wahl (Seite 29-32)
- 16 Scheiben Räucherlachs
- 2 Packungen Creme Fraiche
- 2 Zwiebeln
- 2 Zitronen (für den Zitronensaft)
- Salz und Pfeffer

Lachs-Focaccia

Dieses Rezept ist für alle Lachs-Fans. Leckerer geräucherter Lachs mit einer Dillkruste auf einem fluffigen, weichen Focaccia. Dazu eine kalte Weißweinschorle und ein nettes Ambiente und schon fühlt man sich, als wäre man in Italien.

Zubereitung

1. Zuerst den fertig vorbereiteten Focaccia-Teig in eine Auflaufform oder auf einem Backblech ausrollen. Hierzu ggf. die Enden vorsichtig in die Ecken ziehen. Darauf achten, dass der Teig eine Dicke von ca. 1 cm hat.

2. In den ausgerollten Teig mit dem Finger vorsichtig kleine Mulden drücken. Der Backofen kann nun schon einmal auf 200 Grad Ober-/und Unterhitze vorgeheizt werden.

3. Nun den Saft der Zitronen in eine kleine Schale pressen. Die Creme fraiche mit Salz und Pfeffer würzen und den ausgepressten Zitronensaft unterrühren. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

4. Die Creme Fraiche-Creme auf den Fladenbroten verteilen. Darauf die Zwiebelwürfel geben.

5. Das fertig belegte Focaccia in den vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober-/ und Unterhitze für 7 – 10 Minuten backen (je nach Backofenart). Wenn das Focaccia am Rand goldbraun ist, kann es rausgenommen werden.

6. Zum Schluss das Focaccia mit dem Räucherlachs belegen.

Tipp

Wer gerne Dill mag, kann diesen zusätzlich über den Lachs streuen. Am besten schmeckt hier frischer Dill. Es geht aber auch getrockneter Dill als Gewürz.