



Thunfisch

Genuss UND Verantwortung



Slow Food®
Deutschland e.V.

www.slowfood.de

Original italienische Rezepte für Pizzateig und Pizzasauce von Chef Alliance Mitglied Marcello Gallotti, Restaurant Erasmus Karlsruhe

Eine gute Pizza braucht Zeit und Geduld! In Italien wird Pizza zuhause meistens als Blechpizza gebacken.

Das Rezept nach Gabriele Ronzi „il gioco della pizza“:

1 Kilo Mehl 550 oder italienisches Mehl 0 (Zero)
700 ml Wasser, 40 ml extra natives Olivenöl
20 g Salz, 7 g getrocknete Bierhefe

Zubereitung:

1 • Kneten

Mit einem Holzlöffel Mehl und Hefe mischen, langsam Wasser zugießen und weiter mischen. Erst wenn alles gut gemischt ist, Salz und Öl dazu kneten. Der Teig wird wässrig und nicht homogen sein. Kein Problem!

Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

2 • Falten

Nach einer Stunde den nassen Teig auf einem mit Mehl bestreuten Arbeitstisch mit den Fingern flach drücken und eine quadratische Form geben. Eine Spitze von dem Teigquadrat vorsichtig einfalten und den Teig um 90 Grad drehen. Diese Operation drei mal wiederholen. Den Teig wieder in eine geölte Schüssel geben. Mit Schutzfolie oder Tuch zudecken und im Kühlschrank 18-24 Stunden stehen lassen.

3 • Form geben (Spezzatura)

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und warten bis die Masse wieder Zimmertemperatur erreicht.

Mit den Fingerspitzen den Teig herausnehmen und vorsichtig auf einem geölten Blech ausbreiten.

4 • Backen

Den Ofen auf 220-250 Grad vorheizen. Pizza in den Ofen schieben und backen. Die Garzeit ist abhängig von Sauce und Belag, Wetter und Temperatur.

Sauce für eine klassische Pizza Rossa :

500 g geschälte Tomaten, Oregano,
Extra natives Olivenöl, Salz

Zubereitung

Tomaten mit den Händen zerkleinern und auf die Pizza geben, ölen, salzen und mit Oregano würzen.