


Pizza Special

16. Januar 2010 |  Autor [Leroy](#)



In diesem Pizza Special wollte ich meine Erkenntnisse zum Thema Pizzaherstellung mitteilen und eine interessante Zwischenlösung zwischen einem professionellen Pizzaofen und dem heimischen Standard-Backofen aufzeigen: den Pizza Bestron DLD9070!

Ich habe dieses innovative Gerät zu meinem Geburtstag in 2009 geschenkt bekommen, inkl. Crashkurs in Teigherstellung und Gebrauchsanleitung von Ralf.

Natürlich kann man immer nur eine Pizza backen, aber bis zu 5 Personen können sich so einen vergnüglichen Abend mit vielen kleinen Stückchen Pizza und immer wieder unterschiedlichen Belägen machen. Damit reihen sich bei uns Pizza-Abende von der Dauer her betrachtet bei Raclette und Fondue ein.

Ein Wort zur richtigen Temperatur und warum der Bestron sich lohnt

- Grundsätzlich werden Pizzen in herkömmlichen Normaltemperatur-Backöfen $<250^{\circ}\text{C}$ maximaler Temperatur und ohne Pizzastein nicht wirklich gut
- Professionelle Öfen erzielen Temperaturen von 300°C und mehr, wobei 300°C bereits ausreichen, um ein gutes Ergebnis zu erzielen. Allerdings benötigt man dafür ausreichend Platz und ein gewisses Budget (ab ca. 200 €)
- Der Bestron macht angeblich bis zu $400-450^{\circ}\text{C}$, sinkt aber im beladenen Zustand stark ab. Vom Ergebnis her gibt es aber keinerlei Einwände, denn die Temperatur reicht auch bei dickeren Pizzen und oder Belägen aus, nur erhöht sich die Backdauer. Bei dünnem Teig und Belag benötigt die Pizza hier ca. 5-7 min. Backzeit. Den Bestron kann man für ca. 70-80 € erwerben.

Teigherstellung

- Pizzateig besteht aus Mehl, Wasser, Hefe, Olivenöl und Salz

- Nachfolgende Tabelle zeigt das Mischungsverhältnis zwischen Mehl, Wasser und Hefe, sowie die Anzahl der dünnen, bzw. kräftigen Teigstücke, die sich daraus herstellen lassen (die Gewichte 70 g, bzw. 85 g beziehen sich auf das reine Mehl; die fertigen Teiglinge wiegen fast das Doppelte, da noch Wasser und Hefe dazu kommen):

Teigmischung			Pizza dünn [g]	Pizza kräftig [g]
Mehl [g]	Hefe [g]	Wasser [ml]	70	85
680	54	476		8
560	45	392	8	
595	48	416,5		7
500	40	350	7	6
420	34	294	6	5
350	28	245	5	4
280	22	196	4	
250	20	175		3
210	17	147	3	
170	14	119		2
140	11	98	2	
85	7	59,5		1
70	6	49	1	

- Geben Sie das Mehl Type 405 gesiebt in eine Küchenmaschine
- Lösen Sie die Hefe in lauwarmem Wasser auf und geben Sie das Wasser unter stetem Rühren peu à peu dazu
- Je 250 g Mehl geben Sie in etwa einen gestrichenen TL Salz und einen TL Olivenöl hinzu
- Rühren Sie den Teig so lange mit dem Knethaken unter Zugabe von Wasser (oder auch wieder etwas Mehl, falls er zu nass werden sollte), bis er sich als Klumpen vom Rand löst
- Der Teig muss leicht klebrig bleiben, er darf aber nicht so klebrig sein, dass sich noch Bestandteile herauslösen
- Kneten Sie den Teig nun auf einer leicht bemehlten Fläche und walken Sie ihn kräftig durch
- Portionieren Sie den Teig mittels einer Küchenwaage und obiger Tabelle in entsprechend viele gleich schwere Stücke

Ich teile das Rohgewicht des fertigen Teiges durch die Anzahl der Pizzen, die ich herstellen will und wiege mir dann die Teiglinge ab. Eventuelle Gewichtsunterschiede gleiche ich durch herausrupfen kleiner Teigmengen und Zugabe zu anderen Teiglingen aus. Ich empfehle, die Gewichte +- 10g genau einzustellen, besonders bei den dünnen Varianten. Besonders Anfänger könnten sonst Probleme beim Ausrollen bekommen

- Kneten Sie die Stücke und formen Sie daraus runde Fladen von ca. 12-15 cm Durchmesser und ca. 1,5 cm Dicke
- Ölen Sie Teigschüsseln am Boden mit ein paar Tropfen Olivenöl und einem Küchenkrepp ein
- Legen Sie die "Teiglinge" in die Schüsseln und verschließen Sie diese mit Frischhaltefolie
- Sie sollten den Teig nun mindestens für 1-2 h bei Zimmertemperatur gehen lassen

- Alternativ hält er sich aber im Kühlschrank aber auch bis zu 36 h (aber je frischer, je besser)

Pizzas vorbereiten

- Bevor Ihre Gäste kommen, können Sie mit einem einfachen Kniff Ihre Pizzen belegfertig richten
- Dazu benötigen Sie runde Pizza-Schwarzbleche mit einem Durchmesser von max. 28 cm (z.B. aus der METRO)
- Mehlen Sie die Ausrollfläche für den Teig ein und stürzen Sie einen Teigling aus der Schüssel auf das Mehl, so dass die Fläche, mit der er Kontakt zum Olivenöl am Boden der Schüssel hatte, oben zu liegen kommt (dadurch lässt sich der Teig leichter ausrollen)



- Beginnen Sie nun mit dem Ausrollen; erst nach Süden



- Dann nach Norden



- Nach Osten



- Und so weiter, bis der Teig sich zu einem größeren Kreis verformt hat



- Das Ausrollen fortsetzen, bis das Format/ der Durchmesser des Pizzatechs + ca. 1-2 cm erreicht ist



- Teig in Pizzateig heben und den Rand ausformen



Pizzaiola herstellen und Vorbereitung der Pizzen abschließen

- Die Pizzaiola (das ist die Tomatensauce, die auf die Pizza im Grundrezept kommt) beinhaltet Tomatenmark, Pfeffer, etwas Salz, Knoblauch und Oregano
- Das Tomatenmark (z.B. eine Dose mit 70 g) in eine Schüssel geben und mit etwas Wasser verdünnen (füllen Sie dazu die Dose 2-3 mal und rühren Sie das Wasser unter das Tomatenmark)
- 1 Prise Pfeffer, wenig Salz und 2-3 Prisen Oregano hinzugeben und 1 Zehe Knoblauch hineindrücken (Knoblauchpresse) und mischen
- Abschmecken und ggf. nochmals variieren
- Die Pizzen nun mit einem Pinsel mit dem Pizzaiola bestreichen (oder mit einem Löffel verteilen)
- Geriebenen Mozzarella darüberstreuen
- Stellen Sie die vorbereiteten Bleche irgendwo ab, wo sie nicht zu warm werden und wo sie Sie nicht stören



- Die Pizzen sind nun vorbereitet zum Belegen
- Falls noch nicht geschehen, kann man nun den Belag vorbereiten und richten und gegebenenfalls den Bestron DLD9070 vorheizen (was in etwa 20-30 min. dauert)



Hier würde ich aber gerne abbrechen, denn nun ist Ihre eigene Kreativität gefragt: Die Pizza zu belegen, das sollte nun jeder so machen wie er es mag. Ich finde es auch toll, wenn man eine gemischte Runde hat, in der dann jeder mal eine Pizza designen darf – das macht wirklich Spaß. Oder man bastelt selber seine Lieblingspizza aus der Pizzeria!



Für alle, die etwas Inspiration brauchen, hier die Zutaten, die ich gerne verwende:

- Tiefkühlspinat (rechtzeitig auftauen und Wasser herauspressen)
- Salami Milano
- Prosciutto Cotto
- Pepperonisalami
- Knoblauch
- Kapern
- Sardellen
- Schwarze und grüne Oliven
- Scharfe Pepperoni in Streifen geschnitten
- Zwiebeln in dünne Ringe geschnitten
- Thunfisch (wenn aus der Dose, verwenden Sie bitte Saupiquet, Thunfisch Gourmet „Naturale – ohne Öl“)
- Garnelen
- Schafskäse

- Zusätzlich Mozzarella
- Frische Champignons
- Frische Tomaten, dünn geschnitten
- ...
- ..
- .

... und all das, was Ihnen auf der Pizza schmeckt 😊

Sehen Sie sich bitte auch den [Nachtrag zum Special](#) an

 Veröffentlicht in [Specials](#) |  Schlagworte: [Pizza](#), [Pizzaiola](#), [Schafskäse](#), [Tomate](#)