


[Nachtrag zum Pizza-Special, 1. Artikel in 2011 und 100. Artikel im Blog](#)

12. Januar 2011 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

frohes neues Jahr erst einmal und alles Liebe und Gute für 2011 an alle Freunde und Fans dieses Blogs.

Heute gibt es ein kleines Jubiläum zu feiern: der **100. Blogartikel** geht mit diesem Nachtrag zum Pizza-Special Online – Zeit für ein kurzes Resümee 😊

Ich betreibe den Blog nun ziemlich genau ein Jahr und kann mittlerweile ca. 8.000-10.000 “unique” Zugriffe in der Woche verzeichnen, davon ca. 20% aus dem nicht-deutschsprachigen Raum (interessant für eine rein deutsche Seite 😊). Das Ganze mündet dann in ca. 65.000 Clicks. Find ich respektabel für eine nicht aktiv beworbene Seite, das hat sich schön entwickelt 😊.

Da mir das Schreiben, wenn nun auch reduziert, immer noch große Freude bereitet und ich immer noch gerne koche und neue Dinge ausprobiere, werde ich daher auch weiter an diesem Blog arbeiten und ihn weiter ausbauen. Ich würde mich über häufigere Kommentare und Feedback an dieser Stelle sehr freuen, denn manchmal fällt es schon schwer, sich Abends noch dran zu setzen und zu schreiben. Da helfen ein paar nette Worte schon und man weiß dann auch besser, wie man ankommt und ob es die Menschen vom Stil und Design her erreicht.

Doch nun zum Nachtrag zum Pizza-Special!

Hier geht es zum [Pizza-Special](#), Teil 1, wo man genau nachlesen kann, wie man den Teig herstellt und wie man mittels diesem feinen Gerät...



...zu wunderbaren Pizzen gelangt... (an dieser Stelle sei mein neues Weitwinkel lobend erwähnt, das mir mein Co-Author zum fairen Preis verkauft hat und mit dem dieses Bild entstanden ist)

Was bezweckt dieser Nachtrag?

In erster Linie ging es mir darum, die Gelegenheit einer neueren Pizzasession auch mal im Ergebnis und mit der Canon EOS festzuhalten. Ich habe aber auch ein paar wenige neue Tipps, die ich hier kurz anführen will.

Zunächst die Tipps!

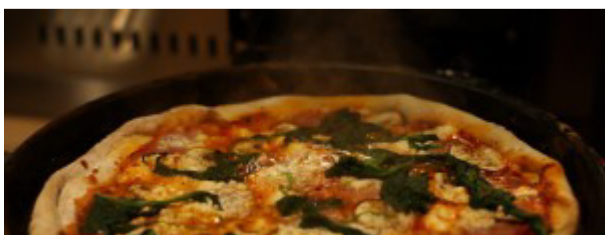
- Lassen Sie den Teig lieber etwas länger in der Küchenmaschine, er wird dann homogener und dadurch auch besser zu rollen
- Den Wasseranteil habe ich meistens unterschritten, von daher wundern Sie sich nicht, wenn nach den Tabellenwerten zwischen 10-20% übrig bleiben
- Geben Sie in die Schwarzbleche einen guten Schuss Olivenöl und verreiben Sie es mit einem Sillikonpinsel. Das hilft beim Positionieren des Teigs und erleichtert das Säubern (einfach ausreiben mit Küchenkrepp, sobald das Blech runtergekühlt ist). Die Schwarzbleche müssen nicht gespült werden, Ausreiben und Einfetten (mit etwas Öl) sind ausreichend – es entstehen immerhin ca. 400° C an der Unterseite.
- Lassen Sie den Rand beim Ausrollen etwas dicker oder rollen Sie die Pizza größer aus und schlagen Sie dann den Rand im Schwarzblech um, das gibt einen tollen Pizzarand
- Auf Pizzen mit weniger fettigen Belägen träufle ich gerne noch ein paar Spritzer Olivenöl, dann bleibt alles etwas würziger und saftiger
- Als Belag eignen sich aus meiner Sicht in Bezug auf Zwiebeln am besten Gemüsezwiebeln



- Wie im Bild oben zu sehen, habe ich auch Cocktail-Tomaten in schmale Scheiben geschnitten verwendet – eine sehr leckere Sache , schmeckt ganz toll fruchtig zusammen mit Gemüsezwiebeln und frischen Knoblauchstückchen
- Weitere Kombinationen und Bildbeispiele im Folgenden



- Gekochter Schinken, Champignons, Schafskäse, gemahlener Pfeffer
- Und so sieht das dann fertig aus (der Spinat wird erst 2 min. vor Ende der Backzeit dazu gegeben, sonst wird er zu schwarz und trocken)





- Kapern, Olivenringe, Zwiebeln, Schafskäse optional, darunter eine Salami oder eine Pepperoniwurst, Sardellen passen auch dazu und natürlich viel Knoblauch – das sind meine teuflischen Varianten:



Ich hoffe, die Tipps und Beispiele haben das erste Special noch ein wenig ergänzt und bereichert!

Wenn Sie sich hierbei geschickt anstellen, können Sie übrigens eines der schönsten Komplimente als Nicht-Italiener ergattern, ich habe es bereits 3 mal bekommen und es lautet:

“Das schmeckt ja besser als in meiner Lieblingspizzeria!”

Und nun viel Spaß beim Nachmachen, Ihr Leroy. Bleiben Sie mir treu und geben Sie doch öfter mal einen Kommentar ab 😊

📁 Veröffentlicht in [Der Rote Faden des Blogs...](#), [Mediterran](#), [Specials](#)