

Mia Pizza

Rezepte für 2 Personen · Handwerklicher Teig · 72 Stunden Teigreife

Die Klassische — Tomaten, Fior di Latte-Mozzarella, Basilikum

La classica

Handwerklicher Teig aus natürlicher Hefe, 72 Stunden gereift — der Belag wird nach dem Backen kalt aufgelegt

9,00 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Weizenmehl Typ 00	300 g
Wasser, lauwarm	190 ml
Frischhefe	3 g (sehr wenig!)
Salz	8 g
Olivenöl	1 EL
Passierte Tomaten (San Marzano)	150 ml
Knoblauch	1 Zehe
Basilikum, frisch	1 Bund
Fior di latte-Mozzarella	200 g
Olivenöl extra vergine	2 EL
Fleur de Sel	1 Prise

ZUBEREITUNG

- 1** 72-Stunden-Teig: Hefe in Wasser auflösen. Mehl und Salz mischen, Hefewasser und Olivenöl zugeben. 10 min. kneten bis glatter, elastischer Teig entsteht. In Frischhaltefolie wickeln, 24 Std. bei Raumtemperatur, dann 48 Std. im Kühlschrank reifen lassen.
- 2** Tomatensauce: Passierte Tomaten mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, Salz und etwas Olivenöl verrühren — nicht kochen.
- 3** Ofen auf 250–280 °C Oberhitze vorheizen (Pizzastein oder umgekehrtes Backblech, mind. 45 min. vorheizen). Teig (Zimmerwarm) mit den Händen zu einem dünnen Fladen stretchen — nie mit dem Nudelholz.
- 4** Tomatensauce dünn auf den Teig verteilen. 8–10 min. backen bis der Rand aufgeblasen und leicht schwarz punktiert ist. Sofort aus dem Ofen: Mozzarella in Stücke

reißen und kalt auflegen,
Basilikumblätter zupfen,
Olivenöl beträufeln, Fleur de
Sel.

✦ **TIPP VOM KÜCHENCHEF**

Das Geheimnis ist die lange, kalte Teigruhe mit sehr wenig Hefe — sie entwickelt Aroma, Blasen und Bekömmlichkeit. Ein heißer Pizzastein (oder Backstahl) ist der entscheidende Unterschied zum normalen Backblech. Fior di latte ist frischer Kuh-Mozzarella aus Kampanien — milder und cremiger als Standard-Mozzarella.

Tomaten, Salsiccia, sautierte Pilze, Rosmarinbutter

I funghi

Herzhaft und würzig — die Kombination aus Salsiccia und Wildpilzen ist ein Klassiker der Cucina rustica

9,60 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Pizzateig (wie La classica)	1 Portion
Passierte Tomaten	120 ml
Salsiccia (ital. Rohwurst)	120 g
Gemischte Pilze (Champignon, Steinpilz, Pfifferling)	200 g
Butter	30 g
Rosmarin, frisch	2 Zweige
Knoblauch	2 Zehen
Olivenöl	2 EL
Salz, schwarzer Pfeffer	nach Geschmack
Petersilie	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1** Pilze in grobe Stücke schneiden. In Olivenöl bei starker Hitze scharf anbraten bis sie goldbraun sind — niemals zu Beginn salzen (sonst Wasserverlust). Knoblauch und Rosmarin zugeben, Butter einrühren, würzen.
- 2** Salsiccia aus der Hülle drücken, in Stücke zupfen, in einer Pfanne ohne Öl krümelig braten bis die Fettreserven ausgetreten sind.
- 3** Pizzateig ausziehen, dünn mit Tomatensauce bestreichen. Salsiccia-Stücke verteilen. Backen bei 250 °C 8–10 min.
- 4** Frisch aus dem Ofen: Sautierte Pilze mit Rosmarinbutter kalt auflegen, mit Petersilie bestreuen.

♦ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Pilze niemals in der Pfanne übereinanderstapeln — sie dämpfen dann statt zu braten. In zwei Portionen braten wenn nötig. Die Rosmarinbutter kalt auflegen lässt sie langsam schmelzen und gibt ein wunderbar aromatisches Finish.

Tomaten, sautierte Meeresfrüchte, Artischocken, italienischer Kohl, Chili

My sud

Der Süden Italiens auf einer Pizza — Meer und Erde in perfekter Harmonie

10,50 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Pizzateig (wie La classica)	1 Portion
Passierte Tomaten	120 ml
Gemischte Meeresfrüchte (Garnelen, Calamari, Muscheln)*	200 g
Artischockenherzen (Glas)	4 Stück
Cavolo nero (ital. Schwarzkohl) oder Grünkohl	60 g
Chili, frisch	1 Stück
Knoblauch	2 Zehen
Oliveöl	3 EL
Weißwein	50 ml
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Schwarzkohl in feine Streifen schneiden, in Salzwasser 3 min. blanchieren, abschrecken.
- 2 Meeresfrüchte in heißem Oliveöl mit Knoblauch und Chili 2-3 min. scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen. Würzen.
- 3 Artischockenherzen vierteln, kurz in Oliveöl schwenken.
- 4 Pizzateig ausziehen, mit Tomatensauce bestreichen, backen. Nach dem Backen: Meeresfrüchte, Artischocken und Schwarzkohl kalt auflegen, mit Oliveöl beträufeln.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Meeresfrüchte auf der Pizza werden oft überkocht — das kalt-auflegen nach dem Backen garantiert zartes, nicht gummiges Resultat. Cavolo nero (Schwarzkohl) ist ein Grundbestandteil der ligurischen Küche und gibt eine leicht bittere Erdigkeit, die das Süßliche der Meeresfrüchte wunderbar ausbalanciert.

Weißer Pizza, rote Zwiebelmarmelade, Fior di latte-Mozzarella, Guanciale-Speck

La cipollata

Bianca — ohne Tomaten, dafür mit der Tiefe karamellierter Zwiebeln und würzigem Schweinebacken-Speck

10,50 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Pizzateig (wie La classica)	1 Portion
Rote Zwiebeln	4 Stück
Zucker	1 EL
Balsamico	1 EL
Thymian	3 Zweige
Butter	20 g
Fior di latte-Mozzarella	160 g
Guanciale (Schweinebackenspeck)	80 g
Oliveöl	2 EL
Salz	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1** Rote Zwiebelmarmelade: Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, in Butter bei niedriger Hitze 30–40 min. langsam karamellisieren. Zucker und Balsamico zugeben, weitere 10 min. einkochen bis jam-artig. Mit Thymian und Salz abschmecken.
- 2** Guanciale in dünne Scheiben schneiden.
- 3** Pizzateig ausziehen (kein Tomatensugo!). Nur mit Oliveöl bestreichen, etwas Salz. Bei 250 °C 8–10 min. backen.
- 4** Sofort nach dem Backen: Rote Zwiebelmarmelade verteilen, Mozzarella auflegen, Guanciale-Scheiben darüber — er schmilzt leicht durch die Restwärme.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Guanciale ist der originale Speck der römischen Küche (für Carbonara und Amatriciana). Er hat mehr Fett als Pancetta und einen intensiveren Geschmack. Die Pizza Bianca lebt von der Qualität des Öls und der Zwiebeln — hier kein schlechtes Oliveöl verwenden.

Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, allerlei Gemüse, Basilikum — auf Wunsch vegan

La Verdura & Vegane Pizza

Saisonales Gemüse nach Marktlage — bunt, frisch, vegetarisch oder vegan

9,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Pizzateig (wie La classica)	1 Portion
Passierte Tomaten	120 ml
Zucchini	½ Stück
Rote und gelbe Paprika	je ½
Aubergine	½ Stück
Kirschtomaten	8 Stück
Rote Zwiebel	½ Stück
Fior di latte-Mozzarella (oder veganer Käse)	150 g
Olivenöl	3 EL
Basilikum	1 Bund
Salz, Pfeffer	nach Geschmack
Thymian, Oregano	je 1 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Gemüse in Scheiben oder Würfel schneiden, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern mischen. Bei 200 °C im Ofen 15 min. rösten bis leicht karamellisiert.
- 2 Pizzateig ausziehen, mit Tomatensauce bestreichen.
- 3 Geröstetes Gemüse und Kirschtomaten-Hälften auf den Teig verteilen. Bei 250 °C 8–10 min. backen.
- 4 Frisch aus dem Ofen Mozzarella (oder veganen Käse) auflegen. Mit frischem Basilikum und einem Schuss gutem Olivenöl vollenden.

♦ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Bei der Verdura-Pizza ist die Vielfalt das Konzept — was der Markt hergibt, kommt drauf. Das Rösten des Gemüses vor dem Auflegen ist entscheidend: rohes Gemüse gibt Feuchtigkeit ab und macht den Teig matschig. Veganer Fior-di-latte-Ersatz aus Cashewnüssen ist die beste Wahl für eine vegane Pizza.