

PIZZA MIT BÜFFELMOZZARELLA UND 'NDUJA PIZZA MIT SAFRAN UND PANCETTA

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

1 gestrichener TL
Trockenhefe
1 gestrichener TL
Vollrohrzucker
160 ml warmes Wasser
190 g Manitoba-Mehl
60 g Hartweizengrieß
(Semola)
1 gestrichener TL
feines Salz

FÜR DIE PIZZA MIT
BÜFFELMOZZARELLA
UND 'NDUJA

70 g passierte Tomaten
1 TL Vollrohrzucker
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
2 EL 'Nduja
80 g Büffelmozzarella
Einige Basilikumblätter

FÜR DIE PIZZA MIT
SAFRAN UND PANCETTA

100 g gewöhnlicher
Mozzarella, gewürfelt
und 15 Minuten lang
abgetropft
20 g Parmigiano
Reggiano, in
Späne gehobelt
15 g Pancetta, in dünne
Scheiben geschnitten
1 EL Pinienkerne
Eine Prise zerstoßene
Safranfäden,
10 Minuten in 1 TL
heißem Wasser
eingeweicht
Pfeffer

Pizza selber zu machen, kam mir unsinnig vor, bis ich aufs Land zog. Was in Paris bestenfalls eine kochkünstlerische Herausforderung gewesen wäre, wurde hier zur schlichten Notwendigkeit. Da ein Überleben ohne anständige Pizza nicht denkbar war, musste ich aktiv werden.

Eines war mir sogleich klar: Ohne professionellen, idealerweise holzbefeuerten Ofen würde ich die Pizzas, die ich liebte, nicht backen können. Andererseits stellte ich fest, dass ich mit sehr guten Zutaten jede französische Durchschnittspizzeria übertreffen würde. Als Schlüssel zum Erfolg erwiesen sich ein paar kleine Investitionen: Pizzastein, Ofenschieber und das richtige italienische Mehl. Und noch eine goldene Regel: Geben Sie mit dem Belag sparsam um und bedenken Sie, dass jede stark wasserhaltige Zutat zu Lasten der Knusprigkeit geht.

Den Teig fünf Stunden vor dem Pizzabacken zubereiten. Hefe, Zucker und die Hälfte des warmen Wassers in eine kleine Schüssel geben, verrühren und 5 bis 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung zu schäumen beginnt.

In einer großen Schüssel die beiden Mehlsorten und das Salz vermengen. Eine Vertiefung hineindrücken und das Hefewasser sowie das restliche warme Wasser in die Vertiefung geben. Mit einer Gabel verrühren und zur Kugel formen; anschließend 5 Minuten lang den Teig weichkneten. In zwei Kugeln aufteilen und an einem warmen Ort gehen lassen. Jede Kugel in einem eigenen Behälter und mit Folie abgedeckt, damit sie nicht austrocknet.

Den Ofen mindestens 15 Minuten auf die höchstmögliche Temperatur vorheizen (Ober-/Unterhitze ist besser als Umluft) – bis 300 °C, wenn Ihr Ofen dies zulässt. Damit der Teig gut aufgeht, muss der Ofen so heiß wie möglich sein.

Für die erste Pizza:

Passierte Tomaten, Zucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Mit den Händen die erste Teigkugel vorsichtig auf dem mit Mehl bestreuten Ofenschieber ausbreiten. Ich persönlich mag den Pizzaboden gerne sehr dünn mit dickerem Rand. Die Tomatensoße und kleine 'Nduja-Stückchen auf dem Teig verteilen. Für 7 bis 10 Minuten in den Ofen schieben, bis der Teig anfängt, Farbe anzunehmen.

Die Pizza aus dem Ofen holen, mit Büffelmozzarella-Stückchen und einigen Basilikumblättern bestreuen und mit etwas gutem Olivenöl beträufeln.

Für die zweite Pizza:

Mit den Händen die zweite Teigkugel vorsichtig auf dem mit Mehl bestreuten Ofenschieber ausbreiten. Mozzarella, Parmesan, Pancetta und Pinienkerne auf dem Teig verteilen. Mit dem Safranwasser beträufeln und großzügig pfeffern. 7 bis 10 Minuten im Backofen backen.

Bei dieser Hefemenge sind 4 bis 6 Stunden Gehzeit angemessen. Wenn der Teig länger gehen soll, nehmen Sie etwas weniger Hefe. Eine lange Gehzeit sorgt für intensiveren Geschmack und nimmt den Hefegeschmack, der bei zu kurzer Gehzeit besteht.



HAUPTGERICHT FÜR 2 PERSONEN.

ERGIBT 2 PIZZAS MIT EINEM DURCHMESSER VON JE 30 CM

BACKZEIT JE 8 MINUTEN GEHZEIT 5 STUNDEN