

Handout zum Pizzakurs Mastershausen Juli 2026

Die Geschichte der Pizza Napoletana

Die Entstehung der „Pizza Napoletana“ lässt sich auf die Zeitspanne zwischen 1715 und 1725 zurückführen.

Vincenzo Corrado, Hauptkoch des Fürsten Emanuele di Francavilla, erklärt in einer Abhandlung über die in Neapel verbreitetsten Speisen, dass die Tomate zum Würzen von Pizza und Makkaroni verwendet wird, womit zwei Erzeugnisse in einem Atemzug genannt werden, die einst den Reichtum Neapels und seine Stellung in der Geschichte der Kochkunst ausmachten.

Darauf gründet sich die offizielle Einführung der „Pizza Napoletana“, einer mit Tomate gewürzten Teigscheibe. Zahlreiche historische Dokumente belegen, dass die Pizza eine kulinarische Spezialität Neapels ist und der Schriftsteller Franco Salerno behauptet, dass dieses Erzeugnis eine der größten Erfindungen der neapolitanischen Küche ist.

Selbst die Wörterbücher der italienischen Sprache und die Enzyklopädie Treccani sprechen ausdrücklich von der „Pizza Napoletana“. Zudem wird der Ausdruck „Pizza Napoletana“ sogar in zahlreichen literarischen Texten erwähnt.

Die ersten „Pizzeria“ (Pizzerien) entstanden zweifellos in Neapel, und bis Mitte des 20.

Jahrhunderts wurde das Produkt exklusiv in Neapel und in seinen Pizzerien angeboten.

Seit 1700 gab es in der Stadt verschiedene „Pizzerien“ genannte Läden, deren Ruf bis zum Herzog von Parma, Ferdinand von Bourbon, vorgedrungen war. Um dieses typische neapolitanische Traditionsgericht zu kosten, verstieß dieser gegen die Hofetikette und begab sich in eine der renommiertesten Pizzerien. Ab diesem Zeitpunkt entwickelte sich die „Pizzeria“ zu einem Modelokal, einem Ort, an dem ausschließlich „Pizza“ zubereitet wurde.

Die in Neapel beliebtesten und berühmtesten Pizzen waren die 1734 entstandene „Marinara“ und die „Margherita“ von 1796 – 1810, die der Königin von Italien bei ihrem Besuch in Neapel 1889 durch den Pizzabäcker Raffaele Esposito wegen der an die italienische Flagge erinnernden Farben ihres Belags (Tomate, Mozzarella und Basilikum) zum Geschenk gemacht wurde.

Mit der Zeit entstanden Pizzerien in allen Städten Italiens und auch im Ausland, aber wenn sie in einer anderen Stadt als Neapel entstanden, verband jede von ihnen ihre Existenz immer mit der Bezeichnung „Pizzeria Napoletana“ oder verwendete in anderer Form einen Terminus, der in irgendeiner Weise an ihre Verbindung mit Neapel erinnern konnte, wo dieses Produkt seit fast 300 Jahren nahezu unverändert geblieben ist.

Im Mai 1984 brachten fast alle „pizzaioli napoletani“ eine von jedem unterzeichnete kurze Spezifikation zu Papier, die vom Notar Antonio Carannante in Neapel als offiziell beglaubigte Urkunde eingetragen wurde.

Die Pizza Napoletana wurde damit ein kulinarisches Meisterwerk, das die Geschichte und Kultur Neapels widerspiegelt.

Seit 2017 ist die Pizza Napoletana übrigens ein von der UNESCO geschütztes Weltkulturerbe und verschiedene Berufsverbände wie die AVPN, APN und andere sowie die EU mit eigelegenen Richtlinien kümmern sich um die Einhaltung der entsprechenden Standards und Ausbildungen. Verordnung (EG) Nr. 509/2006 und folgende bis zur finalen Version in 2022.

Das Akronym „STG“ (g.t.S.) und die Angaben „Specialità Tradizionale Garantita“ (garantiert traditionelle Spezialität) sowie „Prodotta secondo la Tradizione napoletana“ (Erzeugt nach neapolitanischer Tradition) werden in die Amtssprachen des Landes übersetzt, in dem die Pizza hergestellt wird.

Einführung Zutaten

Mehl:

Hier kommt es für Laien oft zu den ersten Schwierigkeiten, da die offiziellen Regeln der AVPN folgendes grundsätzlich aussagen:

W-Werten von 250-310

Eiweiß von 11-13,5 %

Da ist die Auswahl sehr groß, jedoch lässt sich nicht jedes Mehl anschließend auch in den vorgeschriebenen Gehzeiten verarbeiten.

Caputo ist die bekannteste italienische Mehlfirma, die 1924 in Neapel gegründet wurde. Caputo ist bekannt für seine hochwertigen Mehle für die Herstellung von Pizza. Die Mehle von Caputo werden aus Weizen aus Kampanien hergestellt und nach traditionellen Methoden gemahlen. Sie sind in einer Vielzahl von Stärkegraden erhältlich, so dass du das perfekte Mehl für deine Pizza finden kannst. Die Mehle von Caputo werden von vielen professionellen Pizzabäckern auf der ganzen Welt verwendet. Sie sind auch bei Hobbybäckern beliebt, die sich für die Herstellung von Pizza interessieren.

"Das ideale Mehl zum Backen einer Pizza ist jenes, welches 3 Monate nach seiner Mahlung verwendet wird. In diesem Zeitraum haben sich die komplexen Zucker optimal im Mehl gebildet und gereift. Diese Zucker sind nicht nur essenziell, um der Pizza ihre charakteristische Textur und Geschmack zu verleihen, sondern sie sind auch besonders förderlich für die Aktivität der Hefe, die für den Gärungsprozess benötigt wird."

Was ist der Unterschied zwischen Tipo 0 und Tipo 00-Mehlen?

Feinheit der Mahlung: Tipo 00 Mehl ist feiner gemahlen als Tipo 0 Mehl. Diese feinere Körnung sorgt dafür, dass Tipo 00 Mehl eine glattere und weichere Textur hat.

Proteingehalt: Der Proteingehalt kann variieren, aber im Allgemeinen hat Tipo 00 Mehl einen etwas niedrigeren Proteingehalt als Tipo 0. Der Proteingehalt beeinflusst die Glutenentwicklung im Teig.

Was sind die Vorteile von Tipo 0-Mehlen?

Stärkere Glutenstruktur: Da Tipo 0 Mehl tendenziell einen höheren Proteingehalt hat, entwickelt es eine stärkere Glutenstruktur. Dies ist besonders vorteilhaft für Pizzen, die eine knusprigere und robustere Kruste benötigen, wie z.B. bei einer dickeren oder handgeformten Pizza.

Bessere Wasseraufnahme: Tipo 0 Mehl kann mehr Wasser aufnehmen als feiner gemahlene Mehl. Diese Eigenschaft ermöglicht es dem Teig, während des Backens eine leichtere und luftigere Textur zu entwickeln, was zu einer besseren Porung der Kruste führt.

Vielseitigkeit: Während Tipo 00 oft speziell für sehr dünne, neapolitanische Pizzen empfohlen wird, bietet Tipo 0 mehr Vielseitigkeit und kann für eine Vielzahl von Pizzastilen verwendet werden, von dünner bis dicker Kruste.

Toleranz gegenüber längeren Gärzeiten: Die robuste Struktur von Tipo 0 Mehl hält längeren Gärzeiten besser stand. Dies kann zu einem entwickelteren Geschmack und einer verbesserten Textur der Kruste führen, da der Teig mehr Zeit hat, Aromen durch die Hefegärung zu entwickeln.

Was sind die Vorteile von Tipo 00-Mehlen?

Extrem feine Körnung: Das fein gemahlene Tipo 00 Mehl erzeugt einen besonders geschmeidigen und elastischen Teig, was die Verarbeitung erleichtert. Diese Feinheit hilft auch dabei, eine sehr dünne und gleichmäßige Pizzabasis zu formen, die charakteristisch für klassische neapolitanische Pizzen ist.

Optimale Glutenentwicklung: Obwohl Tipo 00 Mehl oft einen niedrigeren bis mittleren Proteingehalt hat, ist es speziell dafür konzipiert, ein ausreichendes Glutennetzwerk zu entwickeln, das stark genug ist, um den Teig elastisch und dehnbar zu machen, ohne zu reißen. Dies ist entscheidend für das Handstretching der Pizza.

Zarte Textur der fertigen Kruste: Tipo 00 Mehl fördert eine zarte, feinporige Textur in der Kruste. Nach dem Backen bei hohen Temperaturen bleibt die Kruste außen knusprig, während sie innen weich und leicht bleibt, mit charakteristischen Blasen durch die schnelle Gärung und das Backen.

Schnellere Gärung: Für Pizzen, die in sehr heißen Öfen gebacken werden (wie bei neapolitanischer Pizza üblich), ermöglicht Tipo 00 Mehl eine schnelle Gärung. Dies ist ideal, wenn der Teig nicht übermäßig lang fermentieren soll und trotzdem eine gute Leistung beim schnellen Backen zeigen muss.

Feiner Geschmack und helle Farbe: Tipo 00 Mehl sorgt für eine helle, ansprechende Farbe der Pizza und unterstützt einen milden, feinen Geschmack der Kruste, der nicht mit den Belägen konkurriert.

Vergleichstabelle: Tipo 00 vs. Tipo 0 vs. Tipo 1

Merkmal	Tipo 00	Tipo 0	Tipo 1
Mahlgrad	Sehr fein	Fein bis mittel	Deutlich gröber
Wasseraufnahme	Niedrig–mittel	Mittel–hoch	Hoch
Glutenstruktur	Elastisch, fein	Kräftig, stabil	Sehr kräftig
Teigverarbeitung	Sehr weich, leicht dehnbar	Etwas straffer, sehr stabil	Rustikal, weniger dehnbar
Gärtoleranz	Kurz bis mittel	Mittel bis lang	Sehr lang
Typische Verwendung	Neapolitanische Pizza	Pizza, Focaccia, lange Gare	Rustikale Pizza, Brot
Farbe der Kruste	Sehr hell	Hell	Etwas dunkler
Geschmack	Mild, fein	Ausgewogen	Kräftiger, mehlig

Mein Tipp: Gerne auch Mehle verschiedener Hersteller probieren und Tipo 0 und Tipo 00-Mehle mischen.

Mehl	Proteingehalt	W-Wert	Tipo
Caputo Semola	12.5 - 13%	min. 250	
Caputo Pizzeria	12%	260/270	00
Caputo Nuvola	12.5%	270/290	0
Caputo Cuoco	13%	300/320	00
Caputo Saccorosso	13%	300/320	00
La Napoletana	12%	310	00
Caputo Nuvola Super	13.5%	320/340	0
Uniqua Blu	15%	380	1
Das Mehl	13%		0
Manitoba	14%	360/380	0

Gluten (= Klebereiweiß)

- Ein hoher Proteingehalt ist für den Pizzateig sehr wichtig, da ein hoher Proteingehalt bedeutet, dass viel Gluten (Klebereiweiß) enthalten ist, was wiederum heißt, dass der Teig viel Wasser binden kann und somit elastischer wird.
- Pizzamehl sollte einen Proteingehalt von mind. 12% haben.

W-Wert (= Backstärke)

- Starke Mehle mit einem hohen W-Wert weisen auf einen hohen Eiweißwert und hohen Glutengehalt hin. In der Regel sollte man für einen Pizzateig ein Mehl mit einem mittleren bis starken W-Wert wählen, da der Teig für eine ordentliche Verarbeitung elastisch sein sollte. Der W-Wert sagt dir, wie „stark“ ein Mehl ist und wie viel es aushält. Man kann sich das Mehl wie ein Gummiband vorstellen:

- Niedriger W-Wert → dünnes Gummiband
→ reißt schnell, eignet sich nur für kurze Gehzeiten
- Hoher W-Wert → dickes, stabiles Gummiband
→ dehnt sich gut und hält lange Gehzeiten aus

Was bedeutet das beim Pizzateig?

Der W-Wert zeigt:

- wie elastisch der Teig ist
- wie viel Wasser er binden kann
- wie lange der Teig gehen darf, ohne zusammenzufallen

☞ Je höher der W-Wert, desto belastbarer ist der Teig.

Typische W-Werte in der Praxis

W-Wert	Bedeutung	Geeignet für
bis ca. 220	schwaches Mehl	kurze Gehzeit, schnelle Pizza
240–280	mittleres Mehl	Standard-Pizza, 12–24 h Gare
300–330	starkes Mehl	lange Gare, Kühlschrankführung
350+	sehr starkes Mehl	Biga, Poolish, sehr lange Gare

Merksatz

Kurze Gehzeit → niedriger W-Wert

Lange Gehzeit → hoher W-Wert

Oder noch einfacher:

Je länger dein Teig gehen soll, desto höher muss der W-Wert sein.

Hydratation

- Die Hydratation gibt den prozentualen Wasseranteil in Bezug auf die Mehlmenge an. • Beispiel: Bei einer empfohlenen Hydratation von 60 % sollten bei 1000 g Mehl 600 g Wasser verwendet werden.

Um die Hydratation eines Teigs zu berechnen, teilt man die Menge des Wassers durch die Menge des Mehls und multipliziert das Ergebnis mit 100. Zum Beispiel: Bei 365 Gramm Wasser und 650 Gramm Mehl ergibt sich folgende Rechnung: $365 \text{ Gramm Wasser} \times 100 / 650 \text{ Gramm Mehl} = 56,15\%$ Das bedeutet, dass die Hydratation des Teigs 56,15% beträgt.

P/L-Wert (= Elastizität)

- Der P/L Wert bei Mehltypen gibt die Widerstandsfähigkeit und Elastizität an.

Es ist wichtig zu beachten, dass der W-Wert und der Eiweißgehalt eines Mehls nicht die einzigen Faktoren sind, die die Qualität eines Teigs beeinflussen. Der Wassergehalt, die Temperatur und die Art der Verarbeitung spielen ebenfalls eine wichtige Rolle.

Gärung

Die Umwandlung von einfachen Zuckern in Kohlendioxid durch Hefe. Diese beiden Prozesse müssen parallel ablaufen, um eine Pizza zu erhalten, die ohne Probleme mit schwarzen Flecken und störenden Blasen backt und etwas leichter zu verdauen ist.

Wenn die Reifung nicht stattfindet, wird es Blasen und schwarze Flecken geben. Der menschliche Körper verdaut keine Stärken, daher müssen sie von Enzymen im Magen zersetzt werden, was die Verdauung verlängert.

Wenn die Gärung nicht stattfindet, wird die Pizza zudem schwer auszurollen und schwer zu handhaben sein, dies alles wird durch Temperatur und Zeit kontrolliert.

Zum Beispiel:

Bei der Teigherstellung spielt die Temperatur eine entscheidende Rolle, insbesondere in Bezug auf die Hydratation des Teigs.

Bei einer Hydratation von 60-70% sollte die Endtemperatur des Teigs idealerweise bei 22°C liegen.

Bei einem höheren Hydrationsgrad von etwa 80-85% empfiehlt es sich, eine Endtemperatur von 24°C anzustreben, da das Wasser bei dieser Hydratation langsamer vom Teig aufgenommen wird.

Um die gewünschte Endtemperatur des Teigs zu erreichen, kann folgende Formel verwendet werden: 66°C (Ausgangstemperatur) minus der Zimmertemperatur von 22°C, minus der Mehltemperatur von 22°C, minus der Temperatur der Teigmaschine von beispielsweise 15°C. Das Ergebnis von 7°C wäre dann die ideale Wassertemperatur, die für den Teigmischprozess verwendet werden sollte.

Hefe

Frische und trockene Pulverhefe sind gleich, nur der Wassergehalt ändert sich. Die Trockene hat kein Wasser und ist daher konzentrierter in der Stärke. In der Regel kann man bei der Angabe von frischer Hefe alternativ auch trockene Hefe benutzen.

3 Gramm frische Hefe = 1 Gramm trockene Hefe.

Meine persönliche Empfehlung ist die Hälfte zu nehmen. In diesem Fall also 1,5 Gramm Trockenhefe.

Was ist Semola?

Semola ist ein grobes Weizenmehl, das aus Hartweizen hergestellt wird. Es ist in Italien sehr beliebt und wird für die Herstellung von Nudeln, Couscous, Grießbrei und anderen Gerichten verwendet. Semola ist auch ein beliebtes Mehl für die Herstellung von Brot. Semola hat einen hohen Glutengehalt, was es zu einem guten Bindemittel macht. Es verleiht den Speisen eine feste

und körnige Textur. Semola ist auch ein guter Nährstofflieferant, da es reich an Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen ist.

Hier sind einige Beispiele für die Verwendung von Semola:

- Nudeln: Semola ist das Hauptmehl für die Herstellung von Nudeln. Es verleiht den Nudeln ihre feste und körnige Textur.
- Brot: Semola kann auch für die Herstellung von Brot verwendet werden. Es verleiht dem Brot eine feste und knusprige Kruste.

Semola ist ein vielseitiges und nahrhaftes Mehl, das für die Herstellung von verschiedenen Gerichten verwendet werden kann. Wir verwenden es, damit der Teig nicht auf der Arbeitsfläche kleben bleibt und der Boden im Ofen nicht zu schnell „anbrennt“ wie mit normalem Weizenmehl.

Alles Käse oder was?

Fior di Latte, Mozzarella, Büffelmozzarella und Burrata sind alle italienische Frischkäsesorten, die aus Kuhmilch oder Büffelmilch hergestellt werden. Sie haben alle einen ähnlichen Herstellungsprozess, aber es gibt einige wichtige Unterschiede zwischen den einzelnen Sorten.

- Fior di Latte wird aus Kuhmilch hergestellt und hat einen milden, frischen Geschmack.
- Mozzarella wird ebenfalls aus Kuhmilch hergestellt enthält aber kein Wasser und ist getrocknet.
- Büffelmozzarella wird aus Büffelmilch hergestellt und hat einen noch kräftigeren Geschmack als Mozzarella. Er ist auch reichhaltiger und cremiger.
- Burrata ist ein Frischkäse aus Kuhmilch oder Büffelmilch mit einer äußeren Schicht aus Mozzarella, die im Inneren Stücke von Mozzarellasträngen und Sahne enthält.

Die Unterschiede zwischen den einzelnen Sorten liegen also in der Milch, die für die Herstellung verwendet wird, und im Geschmack.

Fior di Latte ist die mildeste Sorte, Büffelmozzarella die reichhaltigste und cremigste Sorte.

Burrata ist eine Mischung aus Mozzarella und Büffelmozzarella und hat einen weichen, cremigen Kern.

Alle vier Käsesorten sind sehr beliebt und werden in vielen verschiedenen Gerichten verwendet. Sie sind auch ein beliebter Snack und werden oft mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl serviert.

Tomaten, welche?

San Marzano - Tomaten sind eine italienische Tomatensorte, die in der Region Kampanien angebaut wird. Sie sind länglich und keilförmig, haben eine dunkelrote Farbe und ein intensives Aroma. San Marzano-Tomaten sind besonders reich an Lycopin, einem Carotinoid, das für seine antioxidative Wirkung bekannt ist. San Marzano-Tomaten werden häufig für die Herstellung von Tomatensauce, Pizzasauce und Pesto verwendet. Sie eignen sich auch gut für Salate, Suppen und Eintöpfe. San Marzano-Tomaten sind eine beliebte Zutat in der italienischen Küche und werden von vielen Köchen als die besten Tomaten der Welt angesehen.

Heute werden die sonnengereiften, sortenreinen San Marzanos vor Ort in der Region Agropolerino Sarnese nach wie vor von Hand geerntet und frisch vom Strauch im eigenen Saft eingemacht. Erst durch das Konservieren entfalten die Tomaten ihren vollen Geschmack! Die DOP-Auszeichnung Denominazione di origine protetta (= geschützter Ursprung) ist der Nachweis für die garantierte geografische Herkunft der San Marzano Tomaten.

Hier sind einige der Besonderheiten von San Marzano-Tomaten:

- Sie haben einen intensiven und fruchtigen Geschmack.
- Sie sind reich an Lycopin, einem Carotinoid, das für seine antioxidative Wirkung bekannt ist.
- Sie sind fleischig und haben ein festes Fruchtfleisch.

- Sie sind säurearm und haben einen hohen Zuckergehalt.
- Sie sind gut geeignet zum Kochen und Backen.

Der optimale Erntezeitpunkt liegt zwischen Juli und Oktober (Julianischer Tag auf der Dose 183 bis 274)

Biga

Die Biga ist ein Sauerteig, der aus Mehl, Wasser und Hefe hergestellt wird. Sie hat eine feste Konsistenz und soll maximal 12-24 Stunden fermentieren.

Die Biga entwickelt dabei eine komplexe Geschmacks- und Aromawelt.

Die Biga verleiht dem Pizzateig eine bessere Bekömmlichkeit, einen intensiveren Geschmack und eine knusprigere Kruste.

Poolish

Der Poolish ist ein weicher Vorteig, der aus Mehl, Wasser und Hefe hergestellt wird. Er hat eine flüssige Konsistenz und muss nur 4 bis 12 Stunden vor der Verwendung zubereitet werden. In dieser Zeit fermentiert der Poolish ebenfalls und entwickelt eine leichte Säure und einen komplexeren Geschmack.

Der Poolish verleiht dem Pizzateig eine gleichmäßigere Porung und einen leicht säuerlichen Geschmack.

Sowohl Biga als auch Poolish können für die Herstellung von Pizzateig verwendet werden. Sie haben jedoch unterschiedliche Eigenschaften und Vorteile.

Die Biga ist eine gute Wahl, wenn du einen Pizzateig mit intensivem Geschmack und knuspriger Kruste möchtest.

Der Poolish ist eine gute Wahl, wenn du einen Pizzateig mit leichter Säure und gleichmäßiger Porung möchtest.

Backsteine?

Es gibt viele verschiedene Arten von Backsteinen für Pizza, die alle ihre eigenen Vor- und Nachteile haben. Einige der beliebtesten Materialien sind:

- Biscotto di Sorrento ist ein in Handarbeit hergestellter Pizzastein aus einem speziellen Tongemisch aus der Gegend von Sorrento. Dieser Stein wird in Profi-Öfen verbaut und hält die Temperatur extrem lange.
- Schamotte: Schamotte ist ein Material, das aus Ton und anderen Mineralien hergestellt wird. Es ist sehr hitzebeständig und leitet Wärme sehr gut.
- Cordierit: Cordierit ist ein Material, das aus Aluminiumoxid und Magnesiumoxid hergestellt wird. Es ist hitzebeständiger als Schamotte und leitet Wärme noch besser.

Die Wahl des richtigen Backsteins für Pizza hängt von mehreren Faktoren ab, wie z. B. dem Budget, der Größe des Backofens und dem persönlichen Geschmack.

Was ist ein Backstahl und wo liegt der Unterschied zum Backstein?

Ein Backstahl ist eine dünne Platte aus Edelstahl, die zum Backen von Brot, Pizza und anderen Backwaren verwendet wird. Backstahle sind in der Regel etwa 1cm dick und haben eine Größe von etwa 30 x 40 cm.

Backstahle unterscheiden sich von Backsteinen in mehreren Punkten. Backstahle sind dünner als Backsteine, wodurch sie schneller aufheizen und die Hitze gleichmäßiger verteilen.

Backstahle sind leichter und einfacher zu reinigen als Backsteine.

Backstahle sind für Brot weniger geeignet, da sie schnell an Temperatur verlieren.

8Stunden-Grundteig für zuhause:

Zutaten

1 Kg Mehl Typ 00 alternativ Typ 405
650 ml kaltes Wasser
32 Gramm Meersalz
5 Gramm frische Hefe oder alternativ 2,5 Gramm Trockenhefe
Tipp für zuhause die kostenlose PIZZA-APP!

Schritt 1: Vorbereitung

Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen.

Schritt 2: Teig

500 ml vom Wasser (den Rest benötigen wir später) in die Küchenmaschine geben und die Hefe darin auflösen.

Anschließend geben wir das Mehl hinzu und lassen das ganze 5-6 Minuten kneten. Nach dem 1. Kneten geben wir das Salz hinzu, starten die Maschine erneut und füllen „schluckweise“ das restliche Wasser dazu.

Der Teig braucht jetzt erneut 5-6 Minuten oder so lange bis er schön glatt geknetet ist. Die Temperatur des Teiges sollte bei Fertigstellung nicht geringer als 22 Grad und nicht höher als 24 Grad sein.

Schritt 3: Dehnen und falten

Tipp: Die Hände vorher mit etwas Olivenöl befeuchten. Nach dem Kneten entnehmen den Teig „dehnen und falten“. Greife den Teig mit beiden Händen in der Mitte und ziehe ihn nach oben. Dann lasse ihn wieder hinunter. Drehe ihn dann um 180 Grad und ziehe ihn erneut hoch. Wiederhole diesen Vorgang noch 2-3 Mal, alternativ solange bis der Teig eine straffe Oberfläche hat.

Schritt 4: Stockgare

Anschließend den Teig leicht mit Olivenöl einreiben, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 45 - 60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Schritt 5: Portionieren

Den Teig jetzt in Stücke zu 280 Gramm portionieren, was einer 30 cm Pizza entspricht. Der portionierten Teiglinge werden jetzt zu Kugeln geformt (geschliffen).

Schritt 6: Stückgare

Die portionierten Teiglinge werden nun in „Ballenboxen“ oder alternativ in „Plastikschüsseln mit Deckel“, welche vorher leicht mit Olivenöl eingefettet wurden, gelegt und bei Zimmertemperatur nun für 8 Stunden gehen gelassen.

Schritt 7: Pizza formen

Hierfür machen wir einen kleinen Hügel aus Semola auf der Arbeitsfläche, holen einen Teigballen mithilfe eines Teigspachtels aus der Schüssel und legen diesen in die Mitte des Semolas (Hartweizengrieß).

Nun formen wir mit den Fingern eine runde Pizza von innen nach aussen, ohne den Rand zu berühren. Dies ist wichtig, damit der Rand luftig und locker wird.

Pizza belegen

Pizza Napoletana STG wird normalerweise in einem professionellen Ofen innerhalb von 60 bis 90 Sekunden gebacken. Der Ofen hat dabei eine Kuppeltemperatur von ca. 485 Grad und eine Temperatur auf dem Stein von ca. 370 Grad. Zuhause wird dies natürlich sehr schwer und deshalb nutzen wir im Haushaltsbackofen auf höchster Stufe einen Backstein oder Backstahl.

Methode 1 Heize den Backofen auf höchster Stufe Unter- und Oberhitze vor und lege die Pizza auf das Backblech.

Die Pizza sollte nach 10-15 Minuten schön am Rand aufgegangen sein und goldbraun sein.

Methode 2 Heize den Backofen mindestens 30 Minuten auf höchster Stufe Unter- und Oberhitze vor und verwende am besten einen Backstahl oder einen Pizzastein, um top Ergebnisse zu erzielen. Nach dem Vorheizen schalten wir am Backofen die Grillfunktion ein, alternativ Oberhitze und backen die Pizza 4-6 Minuten.

Teigrezepte für den Holzbackofen Gas- oder Elektro-Pizzaofen:

Standardrezept für neapol. Pizza

Zutaten für 6 Personen:

1.000g Mehl Tipo 00 (wenn möglich >12% Eiweiß)

600-650g kaltes Wasser

0,5g frische Hefe (alternativ 0,2 g Trockenhefe)

30g Meersalz

Semola (alternativ Hartweizengrieß) zum auskneten

TEIGZUBEREITUNG: (1 Tag vor dem Backtag)

1. Wasser in die Rührschüssel der Knetmaschine geben
2. Hefe im Wasser auflösen
3. Mehl dazu geben und 5 Minuten auf langsamer Stufe kneten lassen
4. Salz dem Knetvorgang beimischen und zu einem glatten und klumpenfreien Teig fertigmachen (Zeit variiert je nach Maschine)
5. Teig dehnen, falten und schleifen. 1-2 Stunden abgedeckt ruhen lassen und mit Schüssel oder Folie abdecken (Stockgare)
6. Teig in 6x ca. 270-275g Stücke teilen und zu runden Kugeln formen bzw. schleifen
Den Teig möglichst nicht stark drücken, damit das Gas im Teig bleibt.
7. In einem geschlossenen Behälter (am besten Pizzateigbehälter) weitere 23 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen

TEIGZUBEREITUNG: (Am Backtag)

8. Teigling mit Hilfe einer Teigspachtel aus der Box nehmen und in Semola (Hartweizengrieß) mit den Händen eine Pizza formen (darauf achten, dass die Luft im Rand bleibt). Immer von der Mitte nach außen drücken. Falls sich Luftblasen beim Formen bilden, sollte man diese nun entfernen
9. Pizza belegen und backen

Teigrezept				5kg		10kg	
				Grilletta		Grilletta	
	6Ballen	12Ballen	15Ballen	18Ballen	30Ballen		
Wasser	100%	650	1300	1625	1950	3250	Wasser
Hefe		0,5	1	1	2	3	Hefe
Pizzeria	100%	1000	2000	2500	3000	5000	Pizzeria
Salz		30	60	75	90	150	Salz
Summe		1680,5	3361	4201	5042	8403	Summe
Ballengewicht		280	280	280	280	280	Ballengewicht

Neapolitanische Pizza - Poolish

Dieses Rezept benötigt 2Tage Reifezeit bis man die Pizza backen kann - aber es lohnt sich dieses Rezept einmal auszuprobieren.

Zutaten für das Poolish:

300g Wasser (Raumtemperatur)
300g Mehl Typ 00 mit 13-14% Eiweißgehalt (z.B. Platinum)
5g Honig
6g Hefe

Das Poolish herstellen:

Die Hefe im Wasser auflösen, dann das Mehl und den Honig zugeben und alles von Hand gut durchmischen

1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen

16-24 Stunden in den Kühlschrank stellen

Teigherstellung am nächsten Tag:

Poolish aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.

Für ein gutes Ergebnis sollten die nachfolgenden Schritte 1:1 nachgemacht werden und nicht alles gleichzeitig in die Kneteschüssel gegeben werden.

Das Vermengen der einzelnen Zutaten kann entweder von Hand oder mit dem Spiralknetter erfolgen.

400g Wasser (kalt) mit dem Poolish vermischen

700g Mehl Typ00 und

25g Salz zugeben und gut vermischen

10g Öl zugeben und vermischen

15-20Minuten ruhen lassen

stretch and fold bis der Teig genügend Spannung hat

16-24 Stunden in den Kühlschrank zur Stockgare

Am zweiten Tag Teigballen formen:

Teig aus dem Kühlschrank für 30Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen

Teigballen formen

2Stunden Stückgare bei Raumtemperatur

Und jetzt kann es losgehen mit dem Pizza backen.

Im Ergebnis bekommt man einen besonders fluffigen, aber krossen Pizzarand

Biga mit 68% Hydration

Zutaten:

Mehl 500g Uniqua Blue
Mehl 500g Pizzeria1
Alternativ: 1000g Das Mehl
Wasser 500g
Hefe 5g Frischhefe oder 2g Trockenhefe

Für den nächsten Tag

Wasser 180g (kalt) – Tipp: 60 g Wasser durch Eiswürfel ersetzen

Salz 28g

Die Biga herstellen

Die Hefe im Wasser in einer Schüssel lösen (ideal sind die Pizzateigbehälter)

Das Mehl zugeben und mit einer Spachtel vermischen, bis das Wasser vollständig aufgenommen wurde.

Der Teig sieht jetzt aus wie „Fetzen“

Nach 1 Stunde Ruhezeit bei Raumtemperatur kommt der Behälter für 12-24h in den Kühlschrank

Teig kneten

Nachdem der Teig aus dem Kühlschrank entnommen wurde, kommt er in den Spiralkneter.

Jetzt geben wir ca. 110g Wasser hinzu

Das Ganze wird jetzt geknetet bis das Wasser aufgenommen wurde und sich ein Ballen formt.

Dann geben wir das Salz hinzu.

Die restlichen 70g Wasser werden schluckweise hinzugegeben.

Ist der Teig ausgeknetet, machen wir noch 3-4x Stretch and Fold und lassen den Teig für 20-30min ruhen.

Jetzt formen und schleifen wir die Teigballen und lassen die Teigballen bei Raumtemperatur für 1-2 Stunden stehen und kommen danach für 1-4Tage in den Kühlschrank, bis der Teig benötigt wird.

Richtwerte: Im Pizzaofen P134H von Effeuno mit Biscotto 420°C Oberhitze – 200°C Unterhitze;
mit Biscotto 380°C Unterhitze

Im Holzbackofen: 350°C (+/-50) Wandtemperatur

Biga mit 72% Hydration

Zutaten:

Mehl 300g Uniqua Blue
Mehl 700g Nuvola Super
Wasser 500g
Hefe 5g Frischhefe oder 2g Trockenhefe

Für den nächsten Tag

Wasser 220g (kalt) – Tipp: 70 g Wasser durch Eiswürfel ersetzen
Salz 28g

Die Biga herstellen

Die Hefe im Wasser in einer Schüssel lösen (ideal sind die Pizzateigbehälter)
Das Mehl zugeben und mit einer Spachtel vermischen, bis das Wasser vollständig aufgenommen wurde.

Der Teig sieht jetzt aus wie „Fetzen“

Nach 1 Stunde Ruhezeit bei Raumtemperatur kommt der Behälter für 12-24h in den Kühlschrank

Teig kneten

Nachdem der Teig aus dem Kühlschrank entnommen wurde, kommt er in den Spiralkneter.

Jetzt geben wir ca. 140g Wasser hinzu

Das Ganze wird jetzt geknetet bis das Wasser aufgenommen wurde und sich ein Ballen formt.

Dann geben wir das Salz hinzu.

Die restlichen 80g Wasser werden schluckweise hinzugegeben.

Ist der Teig ausgeknetet, machen wir noch 3-4x Stretch and Fold und lassen den Teig für 20-30min ruhen.

Jetzt formen und schleifen wir die Teigballen und lassen die Teigballen bei Raumtemperatur für 1-2 Stunden stehen und kommen danach für 1-4Tage in den Kühlschrank, bis der Teig benötigt wird.

Richtwerte:

Im Pizzaofen P134H von Effeuno mit Biscotto 420°C Oberhitze – 200°C Unterhitze; mit Biscotto 380°C Unterhitze

Im Holzbackofen: 350°C (+/-50) Wandtemperatur

Weitere Teigrezepte findest du auf tomishop.de unter Rezepte

8% Hydration

Teigrezept				5kg Grilletta		10kg Grilletta	
		6Ballen	12Ballen	15Ballen	18Ballen	30Ballen	
Wasser	50%	525	1051	1313	1576	2627	Wasser
Hefe		5	11	13	16	26	Hefe
NuvolaSuper	70%	736	1471	1839	2207	3678	NuvolaSuper
Uniqua	30%	315	630	788	946	1576	Uniqua
Wasser	18%	189	378	473	567	946	Wasser
Salz		29	59	74	88	147	Salz
Summe		1800	3600	4500	5400	9000	Summe
Ballengewicht		300	300	300	300	300	Ballengewicht

72% Hydration

Teigrezept				5kg Grilletta		10kg Grilletta	
		6Ballen	12Ballen	15Ballen	18Ballen	30Ballen	
Wasser	50%	513	1027	1284	1540	2567	Wasser
Hefe		5	10	13	15	26	Hefe
NuvolaSuper	70%	719	1438	1797	2156	3594	NuvolaSuper
Uniqua	30%	308	616	770	924	1540	Uniqua
Wasser	22%	226	452	565	678	1129	Wasser
Salz		29	58	72	86	144	Salz
Summe		1800	3600	4500	5400	9000	Summe
Ballengewicht		300	300	300	300	300	Ballengewicht

Chili-Knoblauch-Öl (mild bis medium scharf)

Zutaten (für ca. 250 ml):

- 250 ml mildes Olivenöl (z. B. "Marco Oro")
- 2–3 getrocknete Chilischoten (z. B. Peperoncini)
- 2 Knoblauchzehen, in feine Scheiben geschnitten
- Optional: 1 Prise grobes Meersalz

Zubereitung:

1. Öl bei niedriger Hitze (max. 70 °C) in einem kleinen Topf erwärmen.
2. Knoblauch und Chilischoten zugeben, ca. 5–10 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen – **nicht braten**, sonst wird es bitter!
3. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und in eine sterilisierte Flasche oder Glas mit Ausgießer füllen.
4. Mindestens 1 Tag ziehen lassen, hält im Kühlschrank mehrere Wochen.

Hot Honey (scharf)

- 250g Honig
- 2 Esslöffel Chiliflocken
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Tabasco oder Chilisoße nach Wahl

1 Den Honig mit allen weiteren Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen.

2 Den heißen Honig in eine sterilisierte Spritzflasche oder in ein Glas füllen und auskühlen lassen. Fertig. Der Honig neigt dazu zähflüssig zu werden. Du kannst den Honig in die Sonne, neben deinen Pizzaofen oder auf die Heizung stellen, damit er wieder liquide wird. ✓

🌿 Basilikum-Zitronen-Öl (frisch und aromatisch)

Zutaten (für ca. 250 ml):

- 250 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone (nur die Schale, fein abgerieben oder mit Zestenreißer)
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter

Zubereitung:

1. Basilikum kurz blanchieren (3 Sekunden in heißem Wasser, dann eiskalt abschrecken) – so bleibt das Öl schön grün und wird haltbarer.
2. Zusammen mit der Zitronenschale und dem Öl in einem Mixer fein pürieren.
3. Optional durch ein feines Sieb filtern für klare Optik.
4. In eine Flasche füllen und kühl lagern. Hält 1 Woche frisch – am besten in kleinen Mengen herstellen.

Rosmarin-Knoblauch-Öl (herzhaft und mediterran)

Zutaten (für ca. 250 ml):

- 250 ml Olivenöl
- 2–3 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen, leicht angedrückt

Zubereitung:

1. Öl mit Rosmarin und Knoblauch in einem Topf auf etwa 60–70 °C erhitzen.
2. 10 Minuten ziehen lassen, dann abkühlen.
3. In eine Flasche abfüllen – Rosmarinzweig kann für die Optik drinbleiben.
4. Mindestens 1 Tag durchziehen lassen, hält gekühlt bis zu 2 Wochen.