



Bella Pizza

HEIDENFELD KOCHBUCH



21
REZEPTE
FÜR
ZUHAUSE



heidenfeld

Inhaltsverzeichnis

VORWORT

TEIGE

Traditionell italienisch	7
Mit mediterranen Kräutern	9
Rapido: Pizza schnell gemacht	11
Pinsateig: Die ovale Alternative	13

PIZZASAUCCEN

Tomaten-Balsamico	15
Mit geräucherter Paprika	17
Weißer Sauce: Mit Ricotta & Zitrone	19

PIZZEN & PINSA

Pizza Margherita	25
Pizza Prosciutto	27
Pizza Tonno	29
Pizza Burrata	31
Pizza Diavola	33
Pizza Salami	35
Pizza Calzone	37
Pinsa Vegetarisch	39
Pizza Nutella	41

BESONDERHEITEN

Panini mit TomateN & Mozzarella	45
Panini mit Salami	47
Bruschetta: Mit Tomaten & Basilikum	49
Focaccia: Mit mediterraner Füllung	51
Cantuccini: Mit Mandeln und Vanille	53

ARBEITSMITTEL

IMPRESSUM



Vorwort

Herzlich willkommen zu einer spannenden Reise durch die verlockende Welt der italienischen Küche! Auf den folgenden Seiten erhalten Sie spannende Einblicke in die unterschiedlichen Teigsorten, Pizzasaucen und vieles mehr.

Ob ganz klassisch oder mit würzigen Kräutern verfeinert: Sie finden für jeden Geschmack den richtigen Teig. Passend dazu erfahren Sie mehr über die verschiedenen Saucen, die Ihre Pizza auf ein neues Geschmacksniveau heben. Wie wäre es zum Beispiel mal mit einer cremigen, weißen Variante?

Gerade die Pizza ist so vielfältig wie kaum ein anderes Gericht. Sie lässt sich nach Ihren persönlichen Vorlieben gestalten und jederzeit neu kreieren. Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Selbst in ihrer süßen Form - als Pizza Nutella - weiß sie Ihren Gaumen zu begeistern.

Und das war längst nicht alles. Probieren Sie herzhaft Paninis und andere Köstlichkeiten wie Bruschetta, Focaccia oder knusprige Cantuccini.

Tauchen Sie jetzt in die überwältigende Vielfalt der Geschmacksrichtungen ein und entdecken Sie die bunten Aromen Italiens!





Teige

Traditionell italienisch	7
Mit mediterranen Kräutern	9
Rapido: Pizza schnell gemacht	11
Pinsateig: Die ovale Alternative	13



Pizzateig

TRADITIONELL ITALIENISCH



2 1/2 H



4 PIZZEN



220 °C



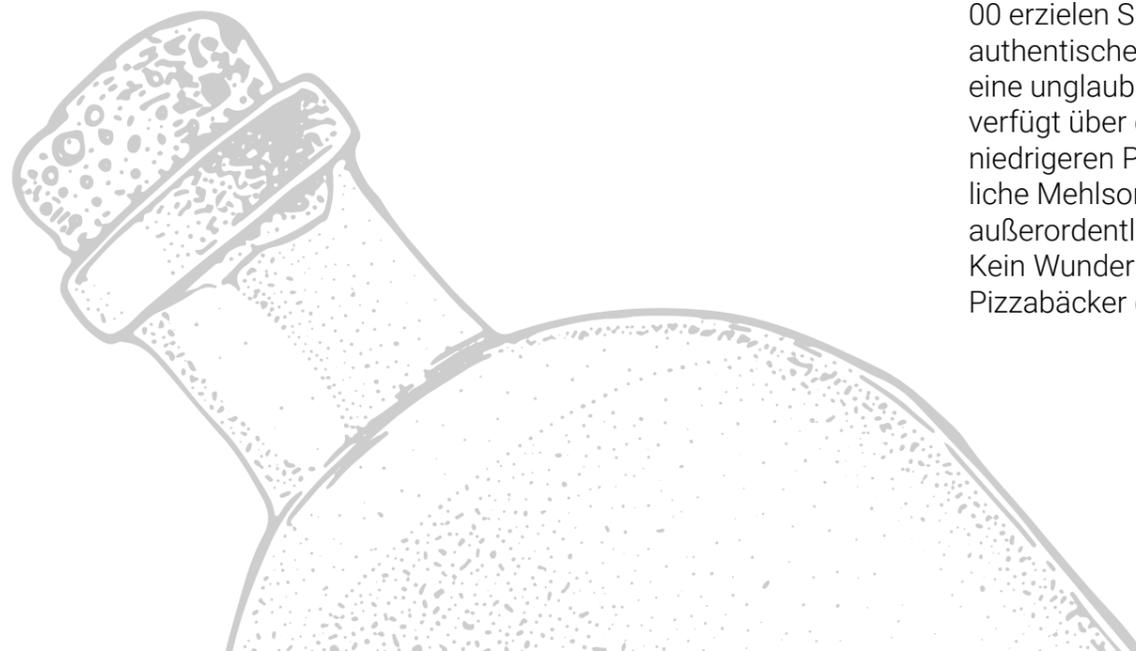
15 MIN.

ANLEITUNG:

In einer kleinen Schüssel das lauwarme Wasser mit Zucker vermengen. Hefe darüberstreuen und fünf bis zehn Minuten ruhen lassen, bis sie schäumt. In einer großen Schüssel Mehl und Salz vermischen. Die Hefe-Wasser-Mischung und Olivenöl hinzufügen. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche etwa zehn Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Den Teig in eine geölte Schüssel legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa ein bis zwei Stunden aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig in Portionen aufteilen, ausrollen und nach Belieben belegen.

ZUTATEN:

- 500 g Weizenmehl Type 00 (Italienisches Spezialmehl für Pizza)
- 7 g Trockenhefe
- 325 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl



GEHEIMTIPP:

Mit dem italienischen Mehl mit der Type 00 erzielen Sie nicht nur einen besonders authentischen Geschmack, sondern auch eine unglaublich knusprige Pizza. Denn es verfügt über eine feinere Textur und einen niedrigeren Proteingehalt als herkömmliche Mehlsorten. So erhalten Sie einen außerordentlich zarten und leichten Teig. Kein Wunder also, dass viele italienische Pizzabäcker darauf zurückgreifen.





Pizzateig

MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN



1 1/2 H



4 PIZZEN



220 °C



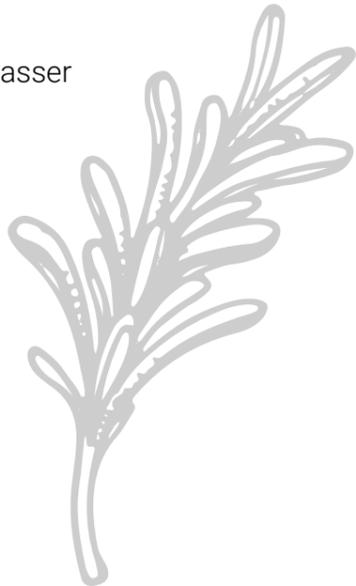
15 MIN.

ANLEITUNG:

In einer kleinen Schüssel das lauwarme Wasser mit Zucker vermengen. Hefe darüberstreuen und fünf bis zehn Minuten ruhen lassen, bis sie schäumt. In einer großen Schüssel Mehl, Salz und alle Gewürze (Oregano, Basilikum, Thymian und Paprikapulver) vermischen. Die Hefe-Wasser-Mischung und Olivenöl hinzufügen und alles zu einem Teig kneten. Den Teig in eine geölte Schüssel legen, abdecken und ein bis zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig ausrollen und nach Belieben belegen.

ZUTATEN:

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 7 g Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL getr. Thymian
- 1 TL getr. Oregano
- 1 TL getr. Basilikum
- 2 EL Olivenöl



GEHEIMTIPP:

Sie wünschen sich ein noch intensiveres Geschmackserlebnis? Verwenden Sie einfach frische Kräuter. Außerdem ein wahres Wundermittel: eine Prise Knoblauchpulver oder geriebener Parmesan. Damit heben Sie Ihre Pizza auf ein ganz neues Level.





Pizzateig

RAPIDO: PIZZA SCHNELL GEMACHT



45 MIN.



4 PIZZEN



220 °C



12 MIN.

ANLEITUNG:

In einer kleinen Schüssel das lauwarme Wasser mit Zucker vermengen. Die Trockenhefe darüberstreuen und fünf bis zehn Minuten ruhen lassen, bis sie schäumt. In einer großen Schüssel Mehl und Salz vermischen. Die Hefe-Wasser-Mischung und Olivenöl hinzufügen und zu einem Teig kneten, bis alle Zutaten gut vermengt sind. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen und nach Belieben belegen. Die Pizza in einem auf 220 °C vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig ist.

ZUTATEN:

- 300 g Weizenmehl Type 550
- 7 g Trockenhefe
- 180 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl



GEHEIMTIPP:

Sie sind gerade auf dem Sprung und haben nicht viel Zeit? Dann ist dieser Pizzateig ideal, denn er ist im Handumdrehen fertig. Generell gilt jedoch: Je länger der Teig ruhen kann, desto luftiger wird er. Dafür empfiehlt sich meist eine Stunde. Wenn es mal schnell gehen muss, ist der Rapido-Teig die perfekte Alternative.





Pinsateig

DIE OVALE ALTERNATIVE



1 H



4 PIZZEN



220 °C



15 MIN.

ANLEITUNG:

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und einige Minuten ruhen lassen, bis sie schäumt. In einer großen Schüssel das Pinsamehl mit dem Salz vermengen. Die Hefe-Wasser-Mischung und das Olivenöl zur Mehlmischung hinzufügen und zu einem glatten sowie geschmeidigen Teig kneten. Ist der Teig zu klebrig, schafft zusätzliches Mehl Abhilfe. Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort für mindestens 45 Minuten gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat. Anschließend ausrollen und belegen.

ZUTATEN:

- 250 g Pinsamehl (Spezielle Mischung aus Reis-, Soja- und Weizenmehl)
- 10 g frische Hefe oder 3 g Trockenhefe
- 150 ml Wasser
- 5 g Salz
- 5 g Olivenöl



GEHEIMTIPP:

Geben Sie während des Knetens einen Esslöffel Tahini (Sesammus) hinzu. So erhält der Teig eine leicht nussige Note und eine besonders cremige Textur. Durch diesen kleinen Kniff genießen Sie eine Pizza mit einer einmaligen Note. Probieren Sie es aus und schmecken Sie jetzt den Unterschied!





Pizzasaucen

Tomaten-Balsamico 15

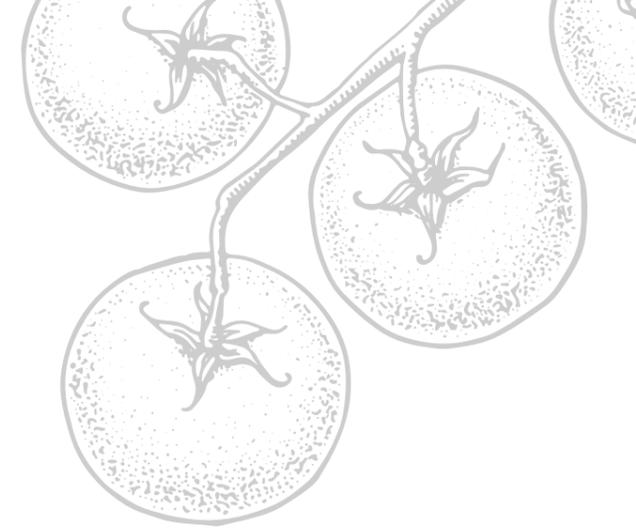
Mit geräucherter Paprika 17

Weißer Sauce: Mit Ricotta & Zitrone 19



Pizzasauce

TOMATEN-BALSAMICO



20 MIN.



4 PIZZEN



10 MIN.

ANLEITUNG:

Olivenöl in einem Topf erhitzen, gehackten Knoblauch hinzufügen und leicht anbraten, bis er duftet. Vorsicht: Er darf nicht verbrennen. Tomatenpüree hinzufügen und gut mit dem Knoblauch vermengen. Balsamico-Creme, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. Sauce bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen, bis sie eindickt. Topf vom Herd nehmen und frisch gehackte Basilikumblätter beimischen. Sauce abkühlen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

ZUTATEN:

- 400 g passierte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Zucker
- 2 EL Balsamico-Creme
- 2 EL natives Olivenöl



GEHEIMTIPP:

Die Zugabe von Balsamico-Creme ist ein raffinierter Trick, um Ihrer Sauce ein einzigartiges Aroma zu verleihen. Die leicht süße Note verbindet sich mit der Säure der Tomaten und verleiht ihnen eine unvergleichliche Tiefe im Geschmack. Damit gelingt Ihnen der Sprung von einer gewöhnlichen Pizza zu einer außergewöhnlichen.





Pizzasauce

MIT GERÄUCHERTER PAPRIKA



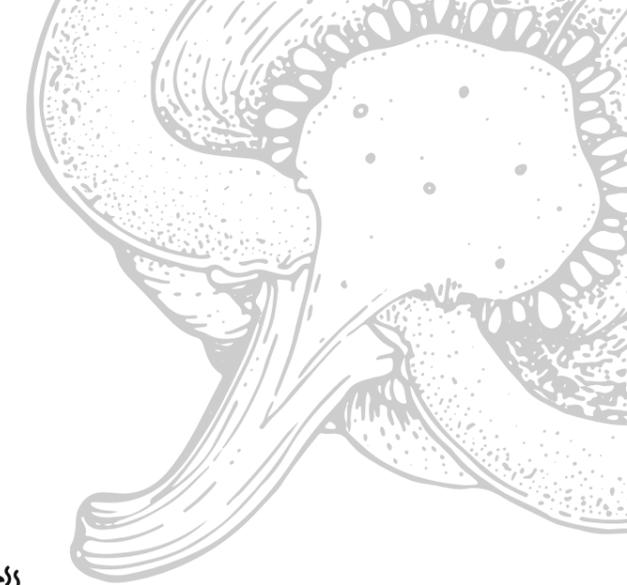
20 MIN.



4 PIZZEN

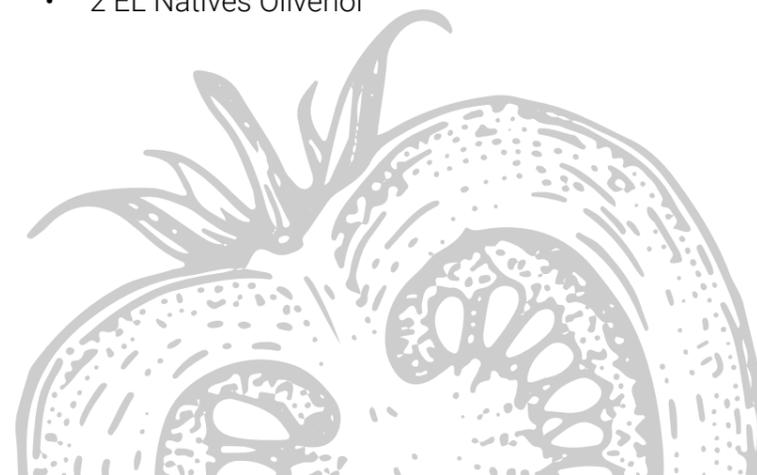


15 MIN.



ZUTATEN:

- 400 g passierte Tomaten
- 2 TL Paprikapulver (geräuchert)
- 1 TL Zucker
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 2 EL Natives Olivenöl



GEHEIMTIPP:

Sie essen gerne scharf? Reichern Sie die Tomatensauce zusätzlich mit frischem Chili an. In Kombination mit fein gehacktem Knoblauch erhalten Sie eine feurige Note, die Ihre Pizza einmalig macht.





Weisse Sauce

MIT RICOTTA & ZITRONE



20 MIN.



4 PIZZEN



5 MIN.

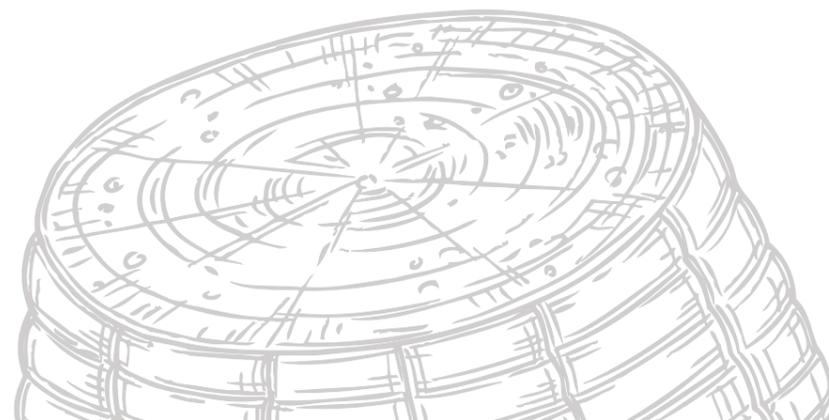
ANLEITUNG:

Den Ricotta mit frischem Zitronensaft und der Zitronenschale vermengen. In einer Pfanne Olivenöl erwärmen und Knoblauch anbraten, bis er duftet. Das warme Knoblauch-Öl zum Ricotta dazugeben und alles gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN:

- 200 g Ricotta
- Saft & Schale einer Zitrone
- 1 Handvoll frischer Rucola oder Basilikum zum Garnieren
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt

- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Natives Olivenöl



GEHEIMTIPP:

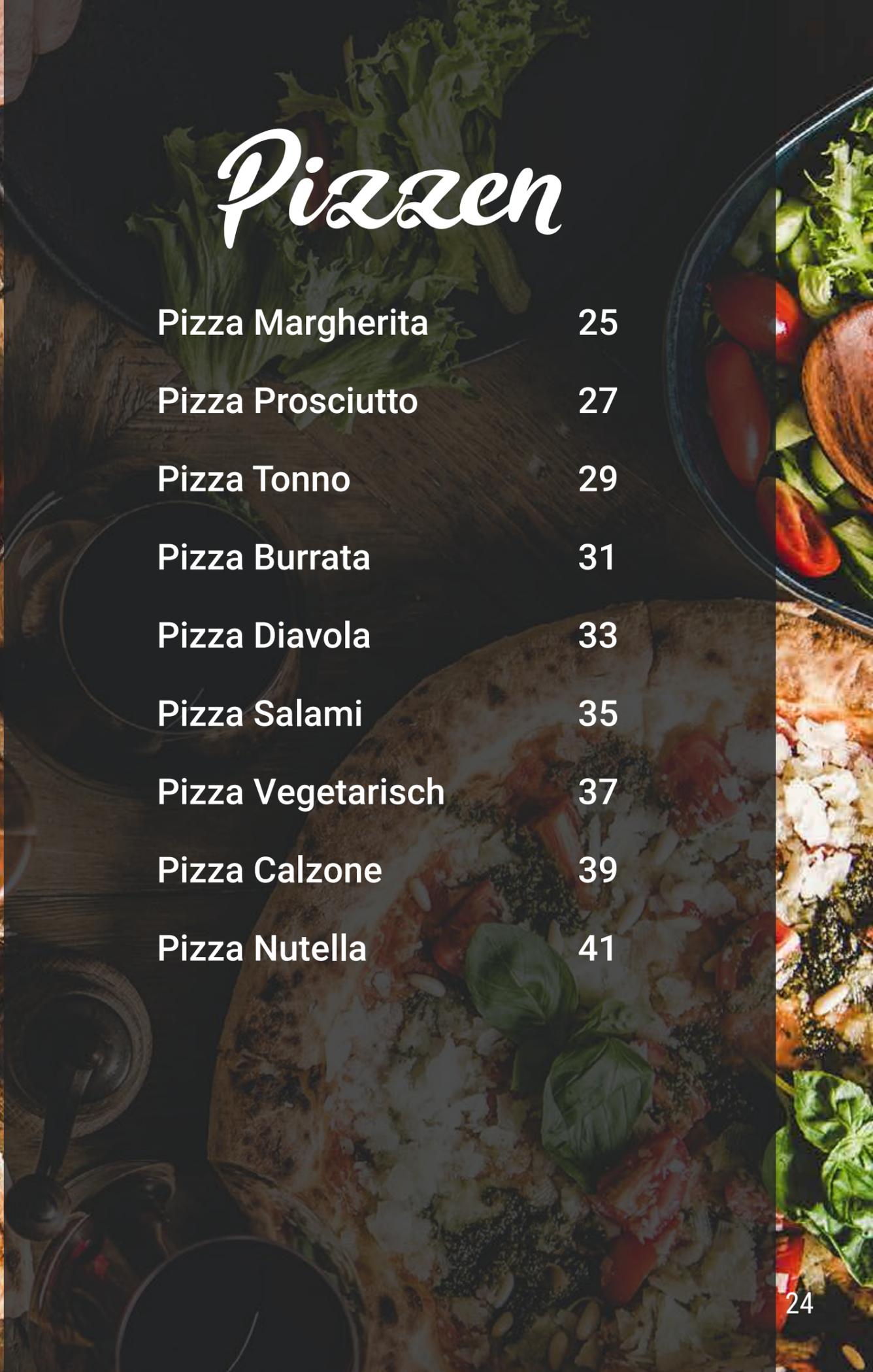
Wie wäre es mit frischen Kräutern wie Basilikum, Petersilie oder Thymian? Sie verleihen der Sauce ein kräftig würziges Aroma, das perfekt zur Frische der Zitronen passt. Das Auge isst mit: Geben Sie daher die Kräuter kurz vor dem Servieren über die Pizza. Dadurch erhalten Sie ein besonders ansprechendes Ergebnis.





Pizzen

Pizza Margherita	25
Pizza Prosciutto	27
Pizza Tonno	29
Pizza Burrata	31
Pizza Diavola	33
Pizza Salami	35
Pizza Vegetarisch	37
Pizza Calzone	39
Pizza Nutella	41





Pizza

MARGHERITA



30 MIN.



2 PIZZEN



250 °C



10 MIN.

ANLEITUNG:

Den vorbereiteten Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder einen Pizzastein legen. Mozzarella mit den Händen in kleine Stückchen zerfransen oder in Scheiben schneiden. Etwas von der Tomatensoße auf den Pizzateig geben und mit Mozzarella belegen. Zehn Minuten lang bei 250 °C Ober-/Unterhitze backen. Zum Schluss mit den frischen Basilikumblättern garnieren, mit Olivenöl betreufeln und heiß servieren. Buon appetito!

ZUTATEN:

- Teig (siehe Rezept)

Für die Tomatensauce:

- 250 g San Marzano Tomaten (passiert)
- Mozzarella
- frisches Basilikum
- frische Tomaten

Belag:

- 0,5 EL getr. Oregano
- 0,5 TL schwarzer Pfeffer
- 0,5 TL Salz



GEHEIMTIPP:

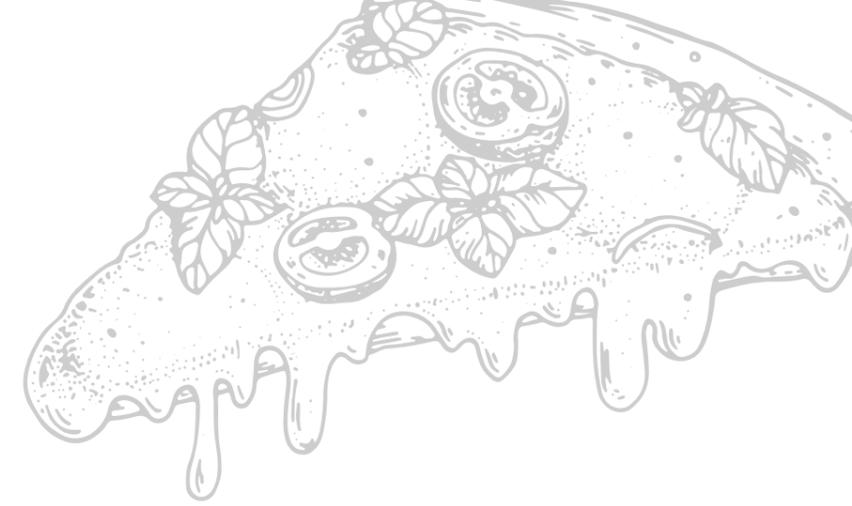
Indem Sie den Teig „ziehen“ und nicht ausrollen, bleibt darin mehr Luft erhalten. So wird die Pizza beim Backen schön locker und fluffig. Mit einem Pizzastein wird der Boden besonders knusprig, während der Belag saftig bleibt. Grundregel: Je heißer der Backofen, desto besser das Endergebnis. So ist der italienische Klassiker bereits nach etwa sechs bis sieben Minuten fertig und wartet nur darauf, verzehrt zu werden.





Pizza

PROSCIUTTO



30 MIN.



2 PIZZEN



220 °C



15 MIN.

ANLEITUNG:

Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder einen Pizzastein legen. Den Knoblauch im erhitzten Olivenöl anbraten. Die passierten Tomaten mit Oregano, Salz sowie Pfeffer vermengen und auf den Pizzateig geben. Oliven sowie getrocknete Tomaten gleichmäßig auf der Sauce verteilen und frischen Parmesan darüber streuen. Direkt nach dem Backen die Pizza mit dem Schinken und Rucola garnieren.

ZUTATEN:

- Teig (siehe Rezepte)

Für die Pizzasauce:

- 150 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1/2 Tasse frisch geriebener Parmesan
- 100 g Parmaschinken
- 50 g Rucola

Belag:

- 1/4 Tasse schwarze Oliven, entkernt & in Ringe geschnitten
- 1/4 Tasse getrocknete Tomaten
- 1 TL getr. Oregano
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Balsamico-Creme (Topping)



GEHEIMTIPP:

Geröstete Pinienkerne verleihen der Pizza eine angenehm nussige Note und sorgen für eine zusätzliche Textur, die perfekt zum würzigen Parmaschinken und dem knackigen Rucola passt. So verleihen Sie Ihrer Pizza einen ganz besonderen Geschmack. Rösten Sie dazu die Pinienkerne leicht an und streuen Sie sie als Letztes über die Pizza.





Pizza

TONNO



30 MIN.



2 PIZZEN



220 °C



15 MIN.

ANLEITUNG:

Den Teig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder einen Pizzastein legen. Knoblauch in Olivenöl anbraten, anschließend mit den passierten Tomaten, Oregano, Salz sowie Pfeffer vermischen und auf dem Teig verteilen. Thunfisch, Zwiebelringe, schwarze Oliven und Mozzarella darüber geben. Bei 220 °C etwa zwölf Minuten backen, bis der Teig knusprig ist. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und etwas frisch gehackte Petersilie darüberstreuen.

ZUTATEN:

- Teig (siehe Rezepte)

Für die Pizzasauce:

- 150 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Dose Thunfisch, abgetropft
- 1/2 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Tasse geriebener Mozzarella

Belag:

- 1/2 Tasse schwarze Oliven, entkernt & in Ringe geschnitten
- Frische Petersilie, gehackt (Topping)
- 1 TL getr. Oregano
- Salz & schwarzer Pfeffer

GEHEIMTIPP:

Getrockneter Thymian verleiht Ihrer Pizza eine einzigartig würzige Note und intensiviert die Aromen der Zutaten. Probieren Sie es jetzt aus!





Pizza

BURRATA



30 MIN.



2 PIZZEN



220 °C



12 MIN.

ANLEITUNG:

Pizzateig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder einen Pizzastein legen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch anbraten. Passierte Tomaten, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzufügen. Sauce kurz köcheln lassen und anschließend auf den Teig geben. Pizza mit Tomatenscheiben belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C für zehn bis zwölf Minuten backen, bis der Teig knusprig ist. Die heiße Pizza aus dem Ofen nehmen und die Burrata mittig darauf platzieren. Frischen Rucola über den Rest der Pizza verteilen. Leicht mit Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Balsamico-Creme garnieren.

ZUTATEN:

- Teig (siehe Rezepte)

Für die Pizzasauce:

- 150 g passierte Tomaten
- 2 – 3 frische Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 Pck. Burrata
- 1 Handvoll frischer Rucola

Belag:

- 1 TL getr. Basilikum (oder frisch)
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Olivenöl zum Beträufeln
- Balsamico-Glace (Topping)



GEHEIMTIPP:

Verleihen Sie der Pizza einen Hauch von Süße, indem Sie ein paar dünn geschnittene frische Feigen dazugeben. Die Kombination aus cremiger Burrata, herzhaften Tomaten, frischem Rucola und süßen Feigen schafft ein harmonisches Spiel von unterschiedlichen Geschmacksrichtungen - für kulinarischen Genuss der Extraklasse.





Pizza

DIAVOLA



25 – 30 MIN.



2 PIZZEN



220 °C



15 MIN.

ANLEITUNG:

Pizzateig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder einen Pizzastein legen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch anbraten und passierte Tomaten, Oregano, Salz sowie Pfeffer hinzufügen. Die Sauce fünf Minuten bei niedriger Hitze einkochen lassen und anschließend gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen. Mit Salami, Zwiebeln, Oliven und Peperoni belegen. Die Pizza bei 220 °C für etwa zwölf Minuten backen, bis der Teig knusprig ist. Nach dem Backen mit frischen Basilikumblättern garnieren.

ZUTATEN:

- Teig (siehe Rezepte)

Für die Pizzasauce:

- 150 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 100 g scharfe italienische Salami, dünn geschnitten
- 1/2 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

Belag:

- 1/4 Tasse schwarze Oliven, entkernt & in Ringe geschnitten
- 1 – 2 Peperoni, in Ringe geschnitten
- frische Basilikumblätter
- 1 TL getr. Basilikum (oder frisch)
- Salz & schwarzer Pfeffer



GEHEIMTIPP:

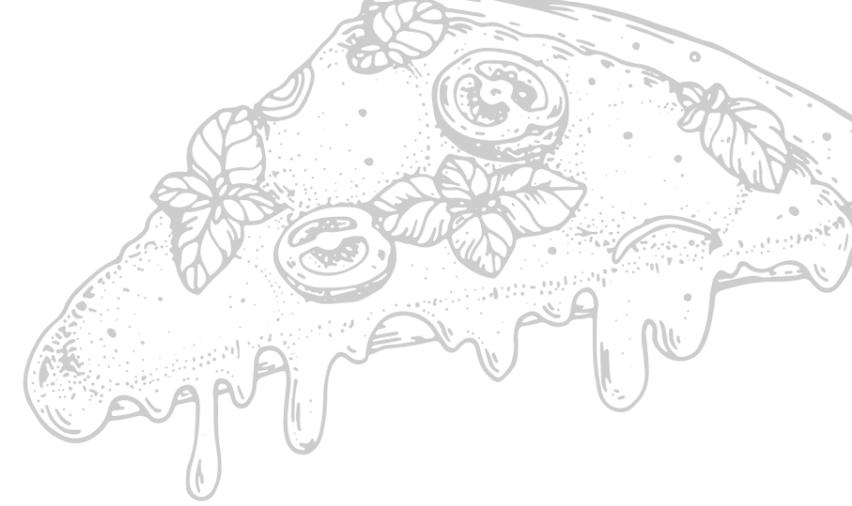
Sie möchten Ihrer Pizza einen noch feurigeren Charakter verleihen? Geben Sie vor dem Backen etwas getrockneten Chili oder ein paar Chili-Flocken dazu. So bekommt die Pizza eine angenehme Schärfe, die das Aroma der Salami und der Peperoni verstärkt. Passen Sie die Menge nach Ihrem persönlichen Schärfegrad an, um den perfekten Pep für Ihre Pizza zu finden.





Pizza

SALAMI



25 – 30 MIN.



2 PIZZEN



220 °C



15 MIN.

ANLEITUNG:

Den Pizzateig dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder einen Pizzastein legen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch anbraten. Passierte Tomaten, Oregano, Salz sowie Pfeffer hinzufügen und fünf Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Die Sauce auf dem Teig verteilen und mit Salami, Zwiebelringen und Mozzarella belegen. Bei 220 °C etwa zwölf Minuten backen, bis der Teig knusprig und der Käse goldbraun ist. Vor dem Servieren die Pizza mit Olivenöl beträufeln, um die Aromen zu intensivieren.

ZUTATEN:

- Teig (siehe Rezepte)

Für die Pizzasauce:

- 150 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 100 g Salami, dünn geschnitten
- 1 Tasse geriebener Mozzarella

Belag:

- 1/2 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- frische Basilikumblätter
- 1 TL getr. Basilikum (oder frisch)
- Salz & schwarzer Pfeffer

GEHEIMTIPP:

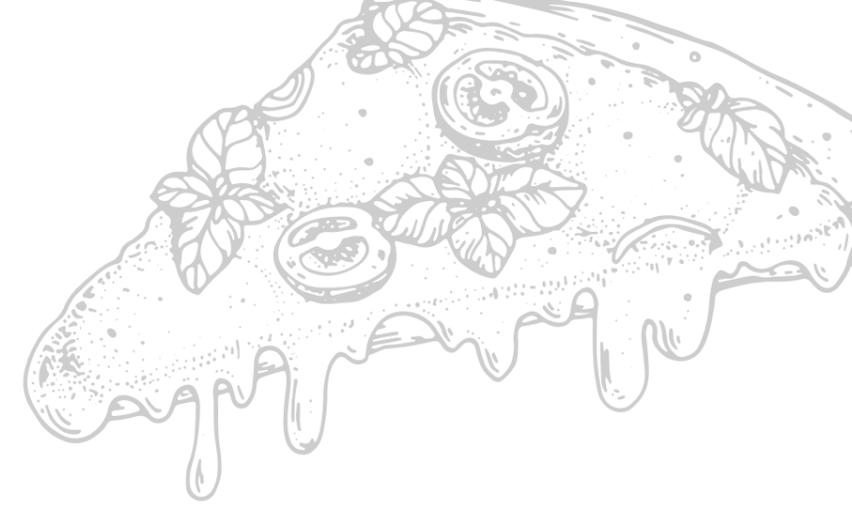
Belegen Sie die Pizza vor dem Servieren mit frischem Rucola. Die leichte Schärfe und Frische ergänzt perfekt den herzhaften Geschmack der Salami und verleiht dem Gericht einen einzigartigen Charakter.





Pinsa

VEGETARISCH



25 – 30 MIN.



2 PIZZEN



220° C



20 MIN.

ANLEITUNG:

Den Pinsateig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder einen Pizzastein legen. Passierte Tomaten mit Knoblauch, Basilikum, Salz sowie Pfeffer vermengen und auf den Teig geben. Großzügig mit Mozzarella und Parmesan belegen. Das gewünschte Gemüse (Champignons, Paprika, Zucchini & Zwiebeln) gleichmäßig über den Käse verteilen. Die Pinsa in einem auf 220 °C vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen, bis der Teig knusprig und goldbraun ist. Die Pinsa aus dem Ofen nehmen und mit frischem Rucola und Basilikum garnieren.

ZUTATEN:

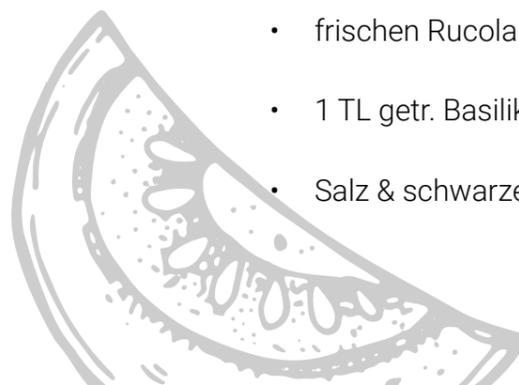
- Teig (siehe Rezepte)

Für die Pintasauce:

- 150 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 60 g geriebener Mozzarella
- 60 g geriebener Parmesan
- 60 g frische Champignons, in Scheiben geschnitten

Belag:

- 60 g rote & grüne Paprika, gewürfelt
- 60 g Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 60 g rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- frischen Rucola zum Garnieren
- 1 TL getr. Basilikum (oder frisch)
- Salz & schwarzer Pfeffer



GEHEIMTIPP:

Ein würziges Basilikum-, Bärlauch- oder Spinat-Pesto verleiht Ihrer Pinsa eine einmalige herzhaftere Note und ergänzt perfekt die Aromen der Zucchini, Rucolablätter und passierten Tomaten. Bestreichen Sie hierzu den Teig vor dem Backen mit einer dünnen Schicht Pesto. Probieren Sie es jetzt aus!





Pizza

CALZONE



25 – 30 MIN.



2 PIZZEN



220 °C



15 – 20 MIN.

ANLEITUNG:

Den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder einen Pizzastein legen und eine Hälfte mit Tomatensauce bestreichen. Mozzarella, Salami, Champignons und Paprika darauf verteilen und nach Belieben würzen. Die Calzone vorsichtig zuklappen und die Ränder verschließen. Anschließend mit Olivenöl sowie Eigelb bepinseln und bei 200 °C für 15 – 20 Minuten backen.

ZUTATEN:

- Teig (siehe Rezepte)

Für die Pizzasauce:

- 150 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 100 g Mozzarella, gewürfelt
- 50 g Salami, in Scheiben geschnitten
- 50 g Champignons, in Scheiben geschnitten

Belag:

- 1/2 Paprika, gewürfelt
- 1 TL getr. Basilikum (oder frisch)
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, getr. Kräuter
- Eigelb (zum Bestreichen)



GEHEIMTIPP:

Achten Sie darauf, dass die Tomatensauce nicht zu flüssig oder wässrig ist. Ansonsten wird die Pizza nicht kross. Überprüfen Sie außerdem den Teig beim Ausrollen und Verschließen auf eventuell entstandene Löcher, damit die Füllung nicht hervortritt. Sie möchten die Calzone in der Pfanne frittieren? Halten Sie hierzu kurz einen Holzlöffel in das Öl. Steigen Bläschen auf, ist die Temperatur ideal und es kann losgehen.





Pizza

NUTELLA



25 – 30 MIN.



2 PIZZEN



220 °C



10 – 12 MIN.

ANLEITUNG:

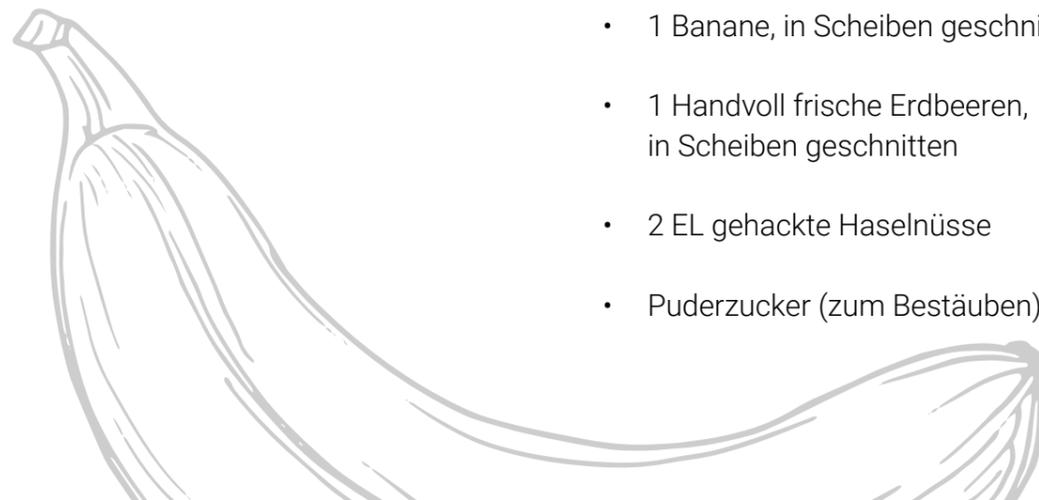
Den Pizzateig dünn ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder einen Pizzastein legen und backen, bis er goldbraun ist. Den gebackenen Teig leicht abkühlen lassen und großzügig mit Nutella bestreichen. Anschließend Bananenscheiben und frische Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Mit Haselnüssen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN:

- Teig (siehe Rezepte)

Belag:

- 150 g Nutella
(oder eine andere Nuss-Nougat-Creme)
- 1 Banane, in Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll frische Erdbeeren,
in Scheiben geschnitten
- 2 EL gehackte Haselnüsse
- Puderzucker (zum Bestäuben)



GEHEIMTIPP:

Bei der Pizza Nutella können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Wie wäre es zum Beispiel mit gerösteten Kokosraspeln, Mini-Marshmallows, Schokoladenstückchen oder bunten Streuseln? Die unterschiedlichen Aromen machen Ihre Pizza zu einer vielfältigen und unglaublich köstlichen Nachspeise.





Besonderheiten

Panini mit Tomaten & Mozzarella	45
Panini mit Salami	47
Bruschetta: Mit Tomaten & Basilikum	49
Focaccia: Mit mediterraner Füllung	51
Cantuccini: Mit Mandeln und Vanille	53



Panini

MIT TOMATEN UND MOZARRELLA



10 MIN.



2 PANINI



4 – 5 MIN.

ANLEITUNG:

Brötchen halbieren und untere Hälfte mit Mozzarella, Tomaten sowie Basilikum belegen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit der oberen Brötchenhälfte bedecken. Die Außenseiten mit Olivenöl einpinseln. In einer heißen Pfanne für vier bis fünf Minuten anbraten, bis die Außenseiten knusprig und goldbraun sind. Vor dem Servieren mit Balsamico-Creme beträufeln und genießen.

ZUTATEN:

- 2 Panini- oder Ciabatta-Brötchen
- 2 Tomaten, geschnitten
- 150 g Mozzarella, geschnitten
- frisches Basilikum, Salz & Pfeffer
- Balsamico-Creme
- Olivenöl



GEHEIMTIPP:

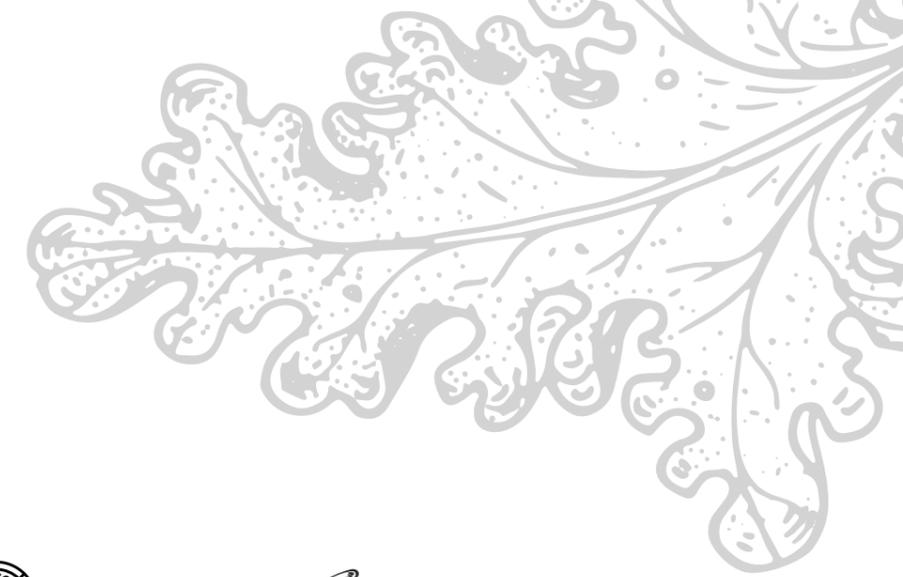
Ein cremiges Pesto verleiht Ihrem Panini einen außergewöhnlichen Charakter. Verstreichen Sie dazu eine großzügige Schicht auf der inneren Seite des Brötchens, bevor Sie die Tomaten, den Mozzarella und das Basilikum hinzufügen. So erhalten Sie ein besonders intensives und würziges Aroma.





Panini

MIT SALAMI



10 MIN.



2 PANINI



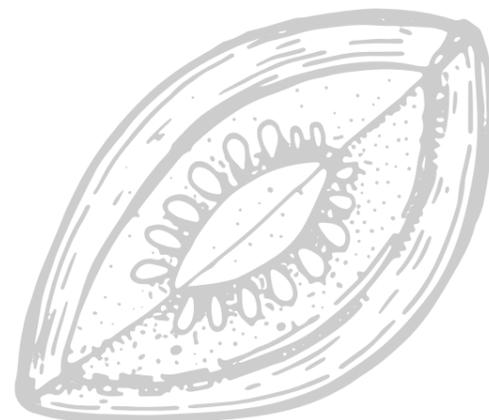
4 – 5 MIN.

ANLEITUNG:

Brötchen halbieren und die untere Hälfte mit italienischer Salami, Tomaten, Oliven und Salatblättern belegen. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit der oberen Brötchenhälfte abdecken. Das Panini mit Olivenöl einpinseln und für vier bis fünf Minuten in einer heißen Pfanne knusprig braten. Zum Schluss mit etwas Balsamico-Creme beträufeln und heiß servieren.

ZUTATEN:

- 2 Panini- oder Ciabatta-Brötchen
- 100 g italienische Salami, dünn geschnitten
- 1/2 Tasse schwarze Oliven, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 1 Tomate, geschnitten
- 1 Handvoll gemischte Salatblätter (Rucola, Feldsalat, etc.)
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamico-Creme



GEHEIMTIPP:

Sie wünschen sich etwas mehr Pepp? Reiben Sie die Brötcheninnenseiten vor dem Belegen mit frischem Knoblauch ein. Das verleiht Ihrem Panini ein subtil würzigen Geschmack, der wunderbar zur Salami, den Oliven und den Tomaten passt.





Bruschetta

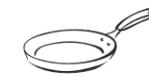
KLASSISCH MIT TOMATEN
UND BASILIKUM



20 - 30 MIN.



4 PERSONEN



4-5 MIN.

ANLEITUNG:

Die Tomaten in eine Schüssel geben und mit Knoblauch sowie Basilikum vermengen. Mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut umrühren. Das Brot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und leicht rösten, bis sie goldbraun sind. Anschließend die marinierten Tomaten über das Brot geben und genießen.

ZUTATEN:

- 4 Tomaten, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Baguette oder Ciabatta-Brot
- 1/4 Tasse frisches Basilikum, fein gehackt
- Salz & Pfeffer
- 2 EL natives Olivenöl
- 1 TL Balsamico-Essig



GEHEIMTIPP:

Sie haben Lust auf etwas Abwechslung? Belegen Sie das geröstete Brot mit Parmaschinken. In Kombination mit Mozzarella, Provolone, Parmesan oder Burrata, interpretieren Sie den Klassiker ganz neu. Zum Schluss mit frischem Basilikum garnieren und ein exklusives kulinarisches Erlebnis genießen.





Focaccia

MIT MEDITERRANER FÜLLUNG



2 H



4 PERSONEN



220 °C



20 – 25 MIN.

ANLEITUNG:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen. In der Mitte eine Mulde formen. Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Olivenöl hinzufügen, alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und auf einer bemehlten Oberfläche zehn Minuten lang kneten. Den Teig in einer geölten Schüssel abgedeckt eine Stunde ruhen lassen und den Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und flach drücken. Vertiefungen in den Teig formen und Knoblauch, Rosmarin, Basilikum, Tomaten sowie Oliven auf dem Teig verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. 20–25 Minuten backen, bis die Focaccia goldbraun und knusprig ist.

ZUTATEN:

Teig:

- 500 g Weizenmehl Type 00 oder herkömmliches Mehl
- 7 g Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL natives Olivenöl



Für die Füllung:

- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL frischer Rosmarin, fein gehackt
- 1 EL frisches Basilikum, fein gehackt
- 10-12 Kirschtomaten, gewürfelt
- 10-12 schwarze Oliven, entkernt und in Ringe geschnitten
- Salz & Pfeffer
- 2 EL natives Olivenöl

GEHEIMTIPP:

Streuen Sie nach dem Backen großzügig frisch geriebenen Parmesan über die noch heiße Focaccia. Durch die Wärme schmilzt der Käse leicht, sodass er sich mit den anderen Aromen verbindet. So verleiht er Ihrer Focaccia ein würzigherzhaftes Aroma. Für einen noch intensiveren Geschmack sorgen getrockneter Oregano oder geröstetes Knoblauchpulver.





Cantuccini

MIT MANDELN UND VANILLE



1 H



4 PERSONEN



180 °C



25 – 30 MIN.

ANLEITUNG:

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Mandeln zehn Minuten lang rösten und anschließend grob hacken. Zucker, Eier und Vanilleextrakt vermischen, bis die Mischung leicht schaumig ist. Backpulver sowie eine Prise Salz hinzufügen und das Mehl einrühren, bis ein fester Teig entsteht. Die gehackten Mandeln beimischen. Den Teig zu zwei Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Rollen 25–30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die noch warmen Rollen in etwa 1 cm breite Cantuccini-Scheiben schneiden, erneut auf das Backblech legen und weitere zehn Minuten, knusprig backen.

ZUTATEN:

- 250 g Mehl
- 250 g Mandeln, geschält
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 g Zucker



GEHEIMTIPP:

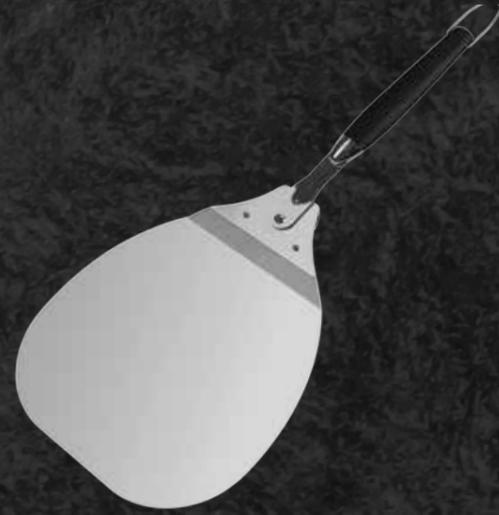
Nach dem Backen die Cantuccini in geschmolzene Schokolade tauchen und großzügig mit gehackten Pistazien bestreuen. So erhalten Sie einen gleichzeitig süßen und nussigen Geschmack.



Arbeitsmittel

HEIDENFELD POMPEJI PIZZASCHIEBER

Mit dem Heidenfeld Pizzaschieber Pompeji profitieren Sie von einer kinderleichten Handhabung. Dank des dünnen Aluminiums lässt sich die Pizza besonders leicht vom Küchentisch oder Backblech lösen. Durch seine ergonomische Form liegt der Pizzaschieber außerdem perfekt in der Hand.



HEIDENFELD BOLOGNA PIZZAAUFSATZ

Der Heidenfeld Pizzaaufsatz Bologna verwandelt jeden herkömmlichen Grill in einen Pizzaofen. Dazu muss Ihr Grillrost lediglich groß genug sein für den Aufsatz mit Maßen von 36 x 40 x 16 cm. Ob daheim, bei Freunden oder der Familie: Damit zaubern Sie Pizza auf den Tisch genau dort, wo Sie es möchten!



HEIDENFELD PIZZASTEIN KLEIN & XXL

Ob in der XXL-Variante oder im kompakten Format, auf dem Grill oder im Backofen: Mit einem Pizzastein von Heidenfeld wird das italienische Nationalgericht ein voller Erfolg. Denn er sorgt dafür, dass der Boden schön kross wird, während der Belag unglaublich saftig bleibt.

HEIDENFELD VENEZIA PIZZAOFEN

Der Heidenfeld Gas-Pizzaofen Venezia macht Sie zum Profi-Pizzabäcker! Denn er überzeugt in Sachen Handling und Funktionalität auf ganzer Strecke. Und das Beste: Dank seiner kompakten Abmessungen passt er perfekt in den Garten, auf den Balkon oder die Terrasse.



HEIDENFELD 5IN1 PIZZA-SET

Entdecken Sie unser 5in1 Pizza-Set für perfekte Pizzen zu Hause! Enthalten sind ein Pizzastein, ein 2in1 Pizzaschieber, ein Pizzaschneider und ein digitales Kochbuch voller leckerer Rezepte. Werden Sie zum Pizzameister in Ihrer eigenen Küche!

Arbeitsmittel

HEIDENFELD MINI-PIZZAOFEN PIZZACHEF

Mit dem Heidenfeld Mini-Pizzaofen Pizzachef wird das Pizzabacken zum Vergnügen. Denn damit kommen Sie in den Genuss von "Fun Cooking"! Anstelle von Raclette bereiten Sie gemeinsam mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden den italienischen Klassiker zu.



HEIDENFELD ELEKTRISCHER PIZZAOFEN NAPOLI

Mit einer Leistung von bis zu 1.200 Watt erreichen Sie mühelos Temperaturen von bis zu 400 °C. Nach nur fünf Minuten genießen Sie Ihre selbstgemachte Pizza!



HEIDENFELD PIZZAAUFSATZ ROMA

Mit dem praktischen Heidenfeld Pizzaaufsatz Roma zaubern Sie auf Ihrem herkömmlichen Grill eine köstliche und knusprige Pizza. Dank der cleveren Konzeption der Pizzahaube wird die Hitze ideal gespeichert. Das bedeutet: Sie genießen bereits nach wenigen Minuten das italienische Nationalgericht.



HEIDENFELD PELLET PIZZAOFEN RIMINI

Pizza wie vom Lieblingsitaliener: Der Heidenfeld Pellet-Pizzaofen Rimini ermöglicht dank seiner Befuerung mit Pellets oder Holz das einzigartig rauchige Aroma. Das geringe Eigengewicht macht den Ofen wunderbar mobil. So ist er ideal für gesellige Stunden im Garten oder auf dem Balkon.



HEIDENFELD PIZZASCHIEBER CATANIA

Mit dem Pizzaschieber Catania befreien Sie Ihre Pizza mühelos vom Küchentisch oder vom Pizzastein. Dank des hochwertigen Aluminiums ist dies ruckzuck erledigt. Ein besonderes Highlight ist der abnehmbare Griff aus Eichenholz. So lässt sich der Pizzaschieber im Handumdrehen platzsparend verstauen.



Impressum

Herausgeber:
Miweba GmbH
Gewerbepark 20
96149 Breitengüßbach
Deutschland

Kontakt:
kundenservice@miweba.de
+ 49 (0) / 9544 / 987908-0

Haftungsausschluss:
Die Informationen in diesem
Kochbuch wurden sorgfältig geprüft
& zusammengestellt. Trotzdem kann
der Herausgeber keine Gewähr für die
Richtigkeit & Vollständigkeit der Angaben
übernehmen. Jegliche Haftung für
Schäden, die direkt oder indirekt aus der
Nutzung dieses Kochbuchs entstehen,
wird ausgeschlossen.

Urheberrecht:
Die in diesem Kochbuch verwendeten
Texte, Bilder und Rezepte sind
urheberrechtlich geschützt. Die
Verwendung, Vervielfältigung oder
Verbreitung ohne ausdrückliche
Zustimmung des Herausgebers
ist untersagt.





Bon Appetit

KOCHBUCH
DOWNLOAD

