

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener

Pizza Casa Film anschauen unter:
www.pizza-casa.de



Das Pizza Casa Set

10-teilig mit zahlreichem Zubehör



Pizza backen mit Pizza Casa

Rezeptbuch

Pizzarezepte von Frank Nötzold

Herzlichen Glückwunsch!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der „Pizza Casa“ Pizzabackvorrichtung!

Mit **Pizza Casa** gelingt Ihnen jegliche Pizza in originaler „Steinofenqualität“. Die hohen Temperaturen und der rauchige Geschmack in Ihrem eigenen Ofen ermöglicht dieses einmalige Geschmackserlebnis.

Getreu dem Leitspruch „Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen!“ will das Pizzabacken mit **Pizza Casa** natürlich gelernt sein. Vielleicht werden Ihre ersten Pizen nicht 100 prozentig gelingen – aber mit der Zeit und einiger Übung werden Sie sicherlich mit **Pizza Casa** zum Profi-Pizzabäcker. Um Ihnen auf diesem Wege bestmögliche Unterstützung zu bieten, finden Sie in diesem Büchlein wertvolle Rezepte rund ums Pizzabacken.

Bitte beachten Sie vor der ersten Pizza auch unbedingt die **Pizza Casa** Tipps und Tricks, Montageanleitung und Sicherheitshinweise, welche sich ebenfalls im **Pizza Casa** Lieferumfang befinden.



Das Pizza Casa Set 10-teilig mit zahlreichem Zubehör



Pizzarezepte von Frank Nötzold

Ein herzliches Dankeschön an den Pizza-Profi Frank Nötzold für seine Pizzarezepte!

Pizza aus dem Holzofen – schmeckt wie beim Italiener

Pizza selbst backen ist trendy – die Vorteile einer selbstgebackenen Pizza überwiegen. Erstens kann ich die Qualität der Zutaten selbst bestimmen und sie zum Beispiel frisch auf dem Wochenmarkt oder im Naturkostladen kaufen. Zweitens ist eine frische Pizza nicht mit einer Tiefkühlpizza zu vergleichen. Und der Dritte und wichtigste Grund ist, dass Backen vor allem gemeinsam mit Freunden riesig Spaß macht und zu einem unvergesslichen Erlebnis mit Suchtgefahr wird. Bei so vielen Vorteilen versteht es sich von selbst, dass das Backen immer beliebter und für mich sogar zum Hobby geworden ist. Und ganz besonders, seitdem ich **Pizza Casa** kennen gelernt habe und meine Pizza zu Hause im Kaminofen backe.

Sie besitzen einen Kaminofen oder Kachelofen und das **Pizza-Casa-Set**. Dann haben Sie die besten Voraussetzungen, Ihre eigene Pizza zu Hause selbst zu backen. Denn das Entscheidende beim Pizzabacken ist die Backtemperatur. In einem Elektroherd werden meist nur Temperaturen bis maximal 250°C erreicht. Die beste Alternative zum Pizzaofen ist **Pizza Casa** im Kaminofen. Nach kurzer Aufheizzeit ist sie einsatzbereit. Sie backen bei einer Backtemperatur zwischen 350 und 400°C und Ihre Pizza erhält einen knusprigen Boden und den typischen rauchigen Geschmack des Feuers. Dass man eine gute Pizza nicht nur beim Italiener oder im Urlaub bekommt, sondern auch einfach selbst backen kann, möchte ich Ihnen auf den nachfolgenden Seiten zeigen. **Probieren Sie es aus und Sie werden begeistert sein!**

Ihr Frank Nötzold

Der Pizzateig – Grundrezept – Schritt für Schritt



1. Zutaten bereit stellen



2. Mehl in eine Schüssel sieben



3. aufgelöste Hefe in eine Mulde gießen



4. mit wenig Mehl verrühren



5. nach 10 Minuten Gehzeit



6. Öl und Wasser zugeben



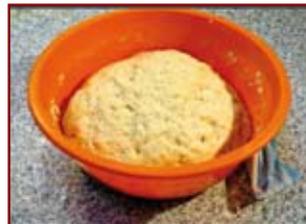
7. zu einem geschmeidigen Teig kneten



8. Teig nach dem Kneten



9. zugedeckt an einen warmen Ort stellen



10. nach ca. einer Stunde



11. acht gleich große Kugeln formen



12. nach ca. einer Stunde ist der Teig backfertig

Der Pizzateig

Autor und Urheberrechte: Frank Nötzold

Pizzateig – Grundrezept 1

Zutaten (für 8 Pizzas):

800 g Weizenmehl Typ 550
200 g Hartweizengrieß
1/2 Würfel Frischhefe
1 EL Zucker
550 ml Wasser (lauwarm)
100 ml Olivenöl
2 EL Salz

Das Mehl und den Grieß in eine Schüssel sieben. In der Mitte vom Mehl eine Vertiefung drücken. Frische Hefe, 1 EL Zucker in 100 ml lauwarmen Wasser unter Rühren auflösen. Hefelösung in die Mulde vom Mehl gießen und mit ein wenig Mehl vermischen. Ca. 10 Min. gehen lassen (bis sich Blasen bilden). Salz am Rand der Schüssel zugeben. Nun das restliche lauwarme Wasser mit dem Olivenöl vermischen, hinzugeben und alles gut per Hand kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf Wasser zugeben und ca. 5 - 10 Minuten per Hand weiterkneten. Teig in die Schüssel legen und zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in 8 gleich große Kugeln formen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt, noch mal ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Vollkorn-Pizzateig

Grundrezept 2

Zutaten (für 8 Pizzas):

500 g Weizenmehl Typ 550
500 g Weizenvollkornmehl
1 Würfel Hefe
1 EL Honig
550 ml warmes Wasser
1 EL Salz
100 ml Olivenöl

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte vom Mehl eine Vertiefung drücken. Frische Hefe, 1 EL Honig in 150 ml lauwarmen Wasser unter Rühren auflösen. Hefelösung in die Mulde vom Mehl gießen und mit ein wenig Mehl vermischen. Ca. 5 Min. gehen lassen (bis sich Blasen bilden). Olivenöl und Salz am Rand der Schüssel zugeben. Nun das restliche lauwarme Wasser hinzugeben und alles gut per Hand kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf Wasser zugeben und ca. 5 - 10 Minuten per Hand weiterkneten. Teig in die Schüssel legen und zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in 8 gleich große Kugeln formen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt noch mal ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.



Tomatensauce

Zutaten (für 8 Pizzas):

- 800 g geschälte Tomaten (oder 1 Dose)
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 1-2 EL Tomatenmark
- 1 EL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 Hand voll frischer Basilikum

Die frischen Tomaten mit heißem Wasser übergießen und von der Haut befreien. Die Zwiebel fein würfeln und mit dem Olivenöl in einem Topf andünsten bis sie glasig sind, jedoch nicht braun werden lassen. Die Tomaten und die restlichen Zutaten, außer dem Basilikum, zu den Zwiebeln geben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und dabei die Tomaten zerdrücken. Nun den Topf vom Herd nehmen, den Basilikum zugeben und mit dem Pürierstab durcharbeiten, abkühlen lassen – fertig!

Es gibt noch andere Rezeptvarianten, in denen z.B. noch Knoblauch oder Chili zugegeben werden. Ich denke aber, auf der Pizza machen sich diese Zutaten besser.

Tomatensauce – schnelle Variante

Zutaten (für 8 Pizzas):

- 1 Dose (800 g) geschälte Tomaten
- 1 EL Salz
- 1 Hand voll frischer Basilikum
- 1 TL Oregano
- 3 EL Olivenöl

Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab kurz durcharbeiten. Fertig ist die Tomatensauce.

Was kommt auf eine italienische Pizza!

Der Pizzakäse

Auf eine original italienische Pizza gehört Mozzarella. Und zwar der Büffelmozzarella („Mozzarella di Bufala“), also Mozzarella aus Büffelmilch. Nur mit diesem Käse bekommt die Pizza den richtigen Geschmack. Büffelmozzarella ist mild und fein in der Würze, er hilft den Eigengeschmack der Tomaten und der übrigen Zutaten hervorzuheben.

Der Pizzabelag

Beim Belegen sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Man kann Salami, gekochten Schinken, Thunfisch, Meeresfrüchte, Hackfleisch, Pilze oder Gemüse verwenden. Eine original italienische Pizza wird nur spärlich belegt. Weniger ist hier mehr. Die bodenständigen Italiener halten sich strikt an die Regeln ihrer Küche und verwenden einfache, lokale Zutaten der Saison.

Olivenöl

Eine wichtige Rolle bei einer perfekten Pizza kommt dem Olivenöl zu. Es sollte von guter Qualität sein, also Natives Olivenöl Extra. Auf Italienisch „extra vergine“. Am besten ist Öl, wenn es durch mechanische Verfahren kalt gepresst, nicht chemisch behandelt und ausschließlich aus Oliven gewonnen wurde. Ein aus der ersten Pressung stammendes Öl besitzt eine besonders exklusive Qualität und einen charakteristischen, intensiven und fruchtigen Geschmack.

Was kommt auf eine italienische Pizza!

Knoblauchöl

Zutaten:

1 Knolle Knoblauch

Olivenöl

Den Knoblauch gepresst in ein Glasgefäß geben und mit reichlich Olivenöl auffüllen. Vorsichtig umrühren und einige Stunden, besser einige Tage, ziehen lassen. Gut verschließen. Das Knoblauchöl mit einem Teelöffel sparsam auf die fertige Pizza träufeln. Schmeckt lecker. Wenn das Knoblauchöl nach 14 Tagen gefiltert wird, kann es bis zu einem halben Jahr aufgehoben werden.



Pizza Margherita

(Tomaten, Mozzarella, Basilikum)

Zutaten:

1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
80 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffalo)
1 Zweig frischer Basilikum

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella verteilen.

Mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben. Nach dem Backen mit frischen Basilikumblättern verzieren.



Pizza Prosciutto e funghi

(Schinken und Champignon)

Zutaten:

1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
80 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffalo)
3 Scheiben Prosciutto
(hauchdünn geschnittener
gekochter Schinken)
2 Champignon (dünn in
Scheiben geschnitten)
Olivenöl
Oregano

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den Gauda Käse verteilen.

Mit Schinken und Champignon belegen, mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben. Über die fertig gebackene Pizza etwas Oregano streuen.



Pizza Capricciosa

(Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken)

Zutaten:

1 Kugel Pizzateig nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
90 g Mozzarella (Mozzarella di Buffalo)
2 Scheiben Prosciutto (hauchdünn geschnittener gekochter Schinken)
2 Champignon (dünn in Scheiben geschnitten)
2 Artischockenherzen (eingelegt)
schwarze Oliven
Olivenöl
Oregano

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den Mozzarella verteilen.

Nun Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven darüber geben und mit Olivenöl beträufeln. In den Ofen schieben. Über die fertig gebackene Pizza etwas Oregano streuen.



Pizza 4 Stagioni

(4 Jahreszeiten)

Zutaten:

1 Kugel Pizzateig nach Grundrezept,
5-6 EL Tomatensoße
80 g Mozzarella (Mozzarella di Buffalo)
1 Champignon (dünn in Scheiben geschnitten)
1 Scheibe Prosciutto (hauchdünn geschnittener gekochter Schinken)
30 g Thunfisch oder Sardellenfilets
Oregano
Basilikumblätter
1 Artischockenherz (eingelegt) oder schwarze Oliven

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den Mozzarella verteilen. Je ein Viertel der Pizza mit den Champignons, dem Schinken, dem Thunfisch und den Artischockenherzen belegen. Mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben. Über die fertig gebackene Pizza etwas Oregano streuen und mit frischen Basilikumblättern verzieren.

Variation: Die Zutaten lassen sich je Saison und Geschmack variieren



Pizza Hawaii

(Schinken und Ananas)



Zutaten:

1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
60 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffalo)
50 g Prosciutto (hauchdünn
geschnittener gekochter
Schinken)
150 g Ananaswürfel oder
-scheiben (abgetropft aus
Konserven)
Olivenöl
1 Zweig Zitronenmelisse
oder Minze

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den Mozzarella verteilen.

Die in Würfel oder Scheiben geschnittene Ananas gut abtropfen lassen und gleichmäßig auflegen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort in den Ofen schieben. Die fertig gebackene Pizza mit einigen frischen Zitronenmelisse- oder Minzeblättern verzieren.



Pizza Spinaci e tonno

(Spinat und Thunfisch)

Zutaten:

1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
200 g frischen Spinat
1 gelbe Zwiebel
Salz, Pfeffer
80 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffalo)
100 g Thunfisch in Öl aus
der Dose (abgetropft)
Pinienkerne
Olivenöl
1 kleine rote Zwiebel

Den Spinat blanchieren, mit Eiswasser abschrecken, abtropfen und grob hacken. Die feingehackte Zwiebel mit etwas Öl in einer Pfanne glasig andünsten. Den Spinat kurz hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße, die Spinatmasse und den Mozzarella verteilen. Den Thunfisch zerpfücken und belegen. Ein paar gehackte Pinienkerne drüberstreuen und in den Ofen schieben. Die fertig gebackene Pizza mit ein paar Zwiebelringen verzieren.



Pizza Vegetaria

(Aubergine, Paprika und Oliven)

Zutaten:

1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
1 Aubergine
(in Scheiben geschnitten)
80 g Gauda Käse
grob gerieben
1 rote Paprikaschote
(geröstet und in Streifen
geschnitten)
5 Oliven
Oregano
Basilikumblätter

Die Auberginenscheiben salzen und einige Minuten stehen lassen. In einer Pfanne die Scheiben von beiden Seiten kurz anrösten oder grillen. Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den Gauda Käse verteilen. Mit Auberginenscheiben belegen. Dann den Paprika und die halbierten Oliven dazwischen legen. In den Ofen schieben. Über die fertig gebackene Pizza etwas Oregano streuen und mit frischen Basilikum verzieren.





Pizza Rucola

(Tomate, Parmaschinken und Rucola)

Zutaten:

1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
80 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffalo)
1 Tomate (in Scheiben
geschnitten)
4 Scheiben Parma-Schinken
1 Hand voll Rucola
Zitronensaft
Olivenöl
Parmesan

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und anschließend die Tomatenscheiben verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben.

Den Rucola mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel anrichten. Auf die noch dampfende Pizza den hauchdünnen Parmaschinken legen und den marinierten Rucola verteilen. Zuletzt noch etwas Parmesan darüberreiben.



Flammkuchen

(Zwiebel-Speck-Kuchen)

Zutaten:

1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
125 g Sauerrahm
(saure Sahne)
oder Crème Fraîche,
Quark, Schmand
1 Ei
1 EL Mehl
1 Zwiebel (in dünne Ringe
geschnitten)
50 g Frühstückspeck
(in Streifen oder Würfel
geschnitten)
Pfeffer
Salz
Kümmel
Schnittlauch

Den Sauerrahm mit Ei, Mehl, Pfeffer und Salz verrühren. Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Sauerrahmmasse streichen. Mit Zwiebel und Speck belegen. Etwas Kümmel drüberstreuen und in den Ofen schieben. Über den fertig gebackenen Flammkuchen etwas Schnittlauch streuen.

Variation: den Belag mit etwas Gauda oder Emmentaler verfeinern.



Calzone

(gefüllte Pizzataschen)

Zutaten:

1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
2 EL Tomatensoße
90 g Ricotta (italienischer
Frischkäse) oder Quark
1 kleines Ei
Salz
Pfeffer
3 EL Parmesan
½ Mozzarella in Würfel
3 Scheiben gekochter
Schinken oder Mortadella
(in Streifen geschnitten)
1-2 entkernte Oliven
Basilikumblätter

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz nicht zu dünn ausrollen. Die übrigen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Masse in die Mitte des Teiges setzen. Den Teigfladen halbmondförmig zusammenklappen. Die Ränder gut zusammendrücken, umfalten und noch mal zusammendrücken, so dass sie gut schließen. Mit Tomatensoße bestreichen, in den Ofen schieben und backen. Wenn alles geklappt hat, müsste sich die Calzone gut aufblähen.



Schlusswort Frank Nötzold

Diese Rezeptsammlung ist ein Auszug aus dem Pizza-Backbuch

„Die Geheimnisse der perfekten italienischen Pizza“ vom Autor Frank Nötzold.

Mit diesen Pizzarezepten können auch Sie sich ein Stück Italien nach Hause holen.

Das Beste ist, Sie laden sich ein paar nette Freunde zu sich ein und probieren die eine oder andere Pizza gemeinsam aus.

Haben Sie auch den Mut eigene Pizzen zu kreieren.

Grundsatz sollte dabei sein: Was schmeckt – ist erlaubt!

Buon Appetito!

Autor und Urheberrechte:

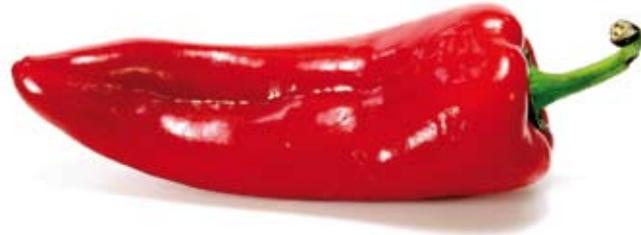
Frank Nötzold

noetzold@frankspizzaofen.de

www.frankspizzaofen.de

Weitere Infos auch unter:

www.pizza-casa.de



Die Schamotte Pizzaplatte – ein deutsches Qualitätsprodukt

Schamottequalität – A 35 pe

Eigenschaftswerte:

Tonerdegehalt (% Al ₂ O ₃ %)	35 - 40
Eisenoxidgehalt (Fe ₂ O ₃ %)	≤ 1,5
Rohdichte (g/cm ³)	1,9 – 1,95
Offene Porosität (Vol. %)	23 - 26
Kaltdruckfestigkeit (N/mm ²)	≥ 15
Feuerfestigkeit (SK)	32
Druckfeuerbeständigkeit (ta°C)	1350
Temperaturwechselbeständigkeit	≥ 10
Lin. therm. Ausdehnung (%/1200°C)	0,55 – 0,6
Maßtoleranz	± 2 , bei Maßen < 100 mm ± 2 mm

**Pizza Casa Film anschauen unter:
www.pizza-casa.de**



Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener

**Pizza Casa Film anschauen unter:
www.pizza-casa.de**



Das Pizza Casa Set 10-teilig mit zahlreichem Zubehör



CB-tec GmbH

info@pizza-casa.de
www.pizza-casa.de

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Auf Grund technischer Verbesserungen können ausgelieferte
Bestandteile von den hier abgebildeten in Details abweichen.

Bilderquelle: Frank Nötzold, CB-tec GmbH, www.pixelio.de (by Verena-N., Maren-Be-ler, wvw, Kurt Michel)