

Buchvorstellung: „In Pizza We Crust“ von Tzschirner/Vilgis/Esswein
(Callwey)



Buchvorstellung: „In Pizza We Crust“ von Tzschirner/Vilgis/Esswein
(Callwey)

Heute stelle ich euch Lesefutter vor, dass in meinen Augen ein Must-have für alle Pizza-Fans ist! Im neuen Buch von Callwey findet ihr nicht nur super kreative Ideen für Beläge und verschiedene Teigsorten, sondern ihr lernt auch wahnsinnig viel darüber, was beim Gehen oder Backen im Teig passiert, wie Wurstwaren oder Käse entstehen, warum es relevant ist, wie dick der Belag geschnitten ist, und und und.

INHALT

- 6 Vorwort -
Hubertus Tzschirner
- 8 How to use the book
- 10 Die Pizza-Matrix
- 16 Der große Prüfstand -
Alle Wege führen zur
Pizza

TEIG 20

- 22 Mehl verstehen
- 24 Hydration & Salz
- 26 Fett, Zucker & Enzymkram
- 28 Hefe, Vorteige &
Fermentation
- 30 Gärung und Teigführung
- 32 Backtechnik &
Temperaturführung
- 34 Backzeit & Krustenbildung
- 36 Teigrezepte
- 44 In Science we trust - Teig

PIMP MY DOUGH 52

- 54 Würzen, rösten, veredeln
- 60 Step-by-Step: Teig

SAUCE 66

- 70 Saucenrezepte
- 80 In Science we trust - Saucen

KÄSE 82

- 84 Die Zwischenschicht
- 88 Beyond Mozzarella
- 90 Mozzarella -
Die Herstellung
- 92 In Science we trust -
Käse

BELAG 98

- 100 Alles aus Beet, Busch
& Biokiste
- 108 Alles aus Stall, Wald
& Weide
- 118 In Science we trust -
Fleisch, Salami &
potenziertes Umami
- 120 Alles aus Fluss, Meer
& Muschelbett
- 124 In Science we trust -
Belag

PIMP MY PIZZA 128

- 130 Die Bühne gehört dem
Finish
- 140 Spice up your Pizza -
mit Antje de Vries
- 142 In Science we trust -
Pimp your Pizza

KRÄUTER 146

- 148 Was sie bewirken &
wann sie dazukommen

HOW TO USE THE LEFTOVERS 150

- 152 Dip-Rezepte für Pizza-
Teigrand-Taucher
- 156 Plant-Based Pizza-
Genuss

DIE REZEPTE 160

SERVICE 302

- 304 Pizza Facts & Hacks
- 308 Beilagen
- 310 Bezugsquellen &
Produktinfos
- 312 Die Pizzabande
- 316 Register
- 318 Callwey Verlagsseite
- 320 Impressum

Buchvorstellung: „In Pizza We Crust“ von Tzschirner/Vilgis/Esswein
(Callwey)

Schon lange habe ich nicht mehr so viel gelernt beim Lesen eines Kochbuchs! Ich durfte das Buch endkorrigieren, was mir große Freude bereitet hat. Allerdings musste ich bei den hochwissenschaftlichen Seiten „In Science we trust“ auf die Experten vertrauen. Bei chemischen Reaktionen bzw. „molekularem Insiderwissen für Perfektionisten“ bin ich leider raus.

Aber schauen wir mal ins Buch:

Inhalt

Der Inhalt ist durchaus üppig. Viel Theorie, ob zur Mehlsorte, Temperaturführung, Saucenherstellung, Mozzarella-Herstellung oder Pizza-Facts.

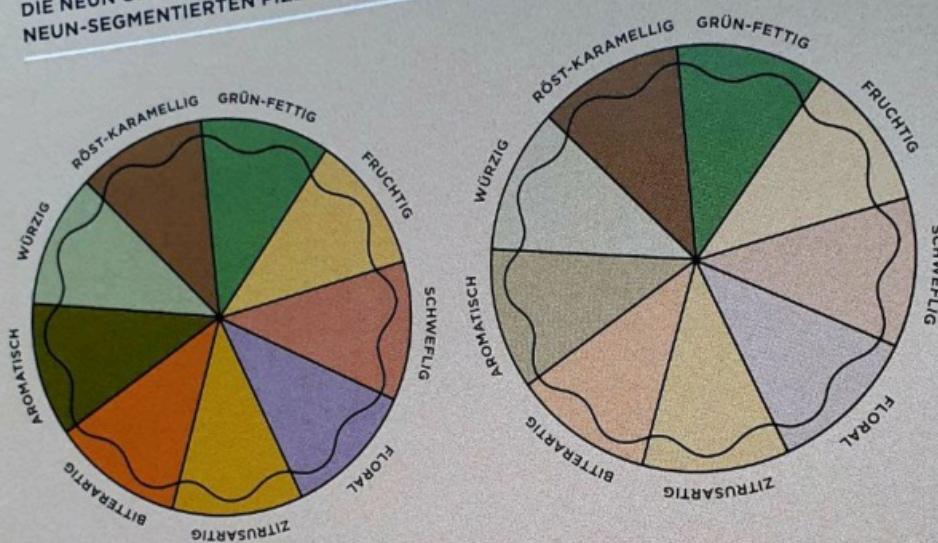
Nach dem ersten Geplänkel rahmen 9 Kapitel das große Rezepte-Kapitel ein. Wirklich nützlich ist hier wirklich auch der letzte Teil „SERVICE“.

Man lernt alles, was man zum Backen der perfekten Pizza braucht: Teig, Saucen, Käse, Belag, Pimpen, Kräuter, Resteverwertung (Die Foodsaverin in mir jubel!), Bezugsquellen etc.

Buchvorstellung: „In Pizza We Crust“ von Tzschirner/Vilgis/Esswein (Callwey)

IN SCIENCE
WE TRUST

DIE NEUN GRUNDLEGENDEN AROMEN SCHREIEN NACH EINER
NEUN-SEGMENTIERTEN PIZZA: VOILÁ:



links: Die Basisaroma-
gruppen (grün, fruchtig,
schweflig, floral,
zitrus-/kräuterartig,
holzig, harzig, aromatisches,
würzig und röstig-karamellartig) für alle
Lebensmittel finden
sich auch in Pizzen
wieder

rechts: Bei der Basis-
pizza sind lediglich
Gruppen grün/fettig
und röstig/karamell-
betont. Den Rest
machen Beläge, Saucen
und Pimpereien.

**Aber wie riecht unsere langweilige
Minimalpizza?**

Ganz einfach: so wie oben beschrieben – als
wären ausschließlich die allgegenwärtigen
grün-, grasig-, fettig- und wachsig-aroma-
tischen Noten sowie die röstig-karamellarti-
gen Aromen aus Teig und Olivenöl beteiligt.
Das zeigt: Sowohl Olivenöl als auch Teig
steuern Aromen aus derselben Aromaklas-
se desselben Geruchsgrundtyps bei.
Olivenöl riecht grasig, Teig ebenfalls.

Denn diese grünen, grasig-fetten Gerüche
kommen in allen Lebensmitteln vor. Sie
entstehen aus Fettsäuren, und die finden
sich bekanntlich in den Zellmembranen von
Tieren und Pflanzen. Alles andere – also die
übrigen Aromagruppen – kann nun systema-

tisch aromatisch ergänzt werden, um gezielt
neue Segmente zu betonen.

Die röstig-karamellartigen Aromen sind
typische Prozessaromen, ebenso wie
manche Schwefelnoten. Sie entstehen beim
Braten, Grillen, Rösten, Backen, Fermentie-
ren, Reifen. Alle anderen Geruchssegmente
sind naturgegeben – durch Pflanzen- oder
Tiermetabolismus – oder sie entstehen als
biochemische Lockstoffe (florale Duftmole-
küle) oder chemische Abwehrstoffe gegen
Fraßfeinde (z. B. zitrisch, herbal, harzig-hol-
zig oder würzig).

Wir dürfen damit ausgiebig spielen.
Aromen sind dies: die Vanille, die Bitter-
mandel und der Holzrauch aus
dem Holzstoff Lignin.

Buchvorstellung: „In Pizza We Crust“ von Tzschirner/Vilgis/Esswein
(Callwey)

Kostprobe?

Wer die Theorie bestanden hat, darf sich an der Praxis versuchen. Und oh, sieht die lecker aus! Wunderschön bebildert locken die vielseitigen Pizzen. Man möchte die Seiten ablecken. Köstlich klingt zum Beispiel die „Purple Haze“ mit Ziegenfrischkäse, pinkem Spitzkohl, Gorgonzola, Birne, Speck, Pekannuss und Petersilie.

Oder die „Honey Heat Milano“ mit Mailänder Salami, gelben Tomaten, Chili-Honig und Fior die Latte.

Oder die „Bolo Habibi“ mit Linsen-Kichererbsen-Bolo, Kreuzkümmel, Zhoug, Joghurt, Granatapfel, Minze und Dill.

Buchvorstellung: „In Pizza We Crust“ von Tzschirner/Vilgis/Esswein
(Callwey)

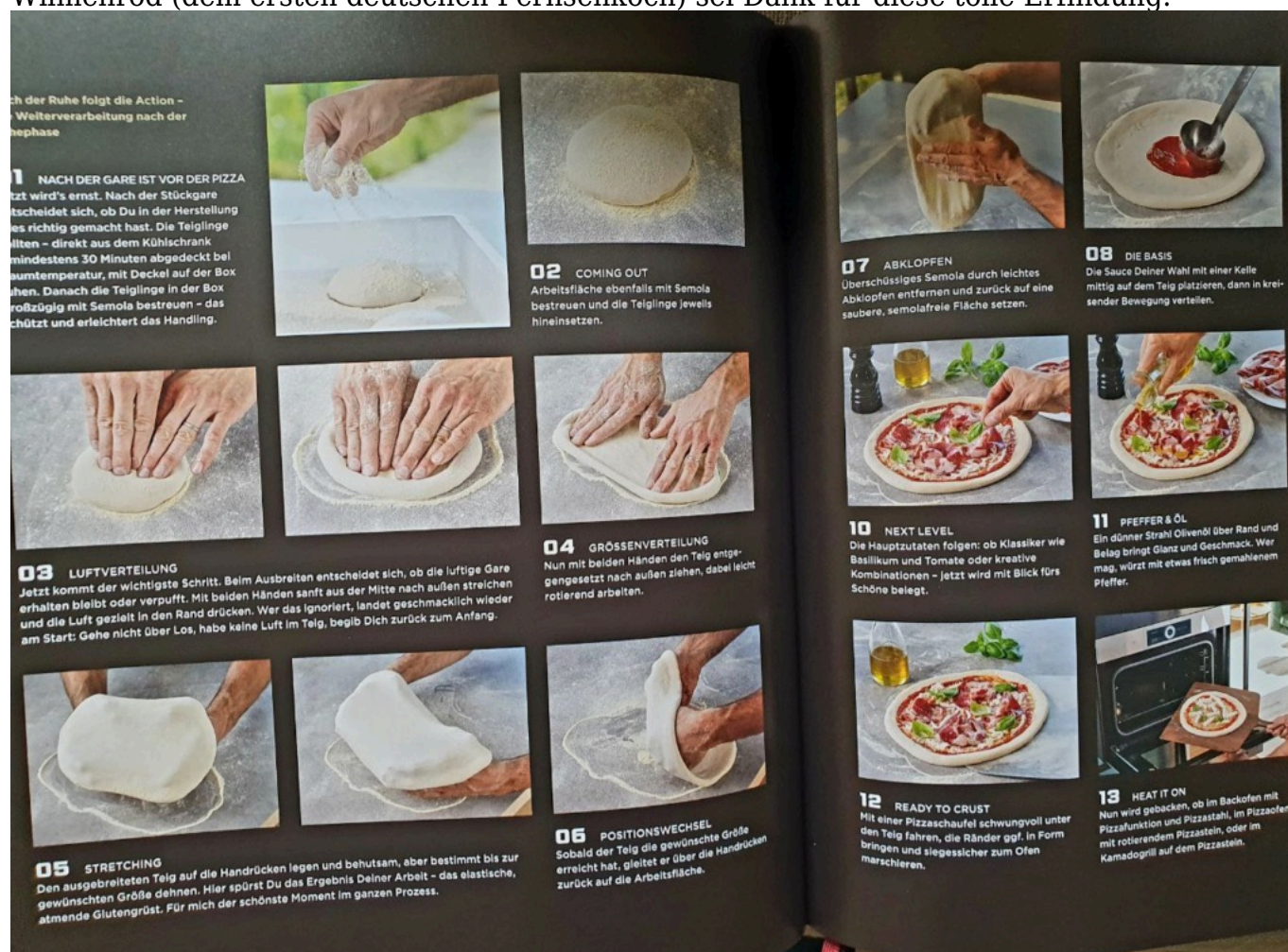


Buchvorstellung: „In Pizza We Crust“ von Tzschirner/Vilgis/Esswein
(Callwey)

Wie ihr lest, sind Einflüsse aus aller Welt auf den Pizzen gelandet. Da geht es auch mal indisch zu, oder arabisch.

Die Rezepte sind sehr übersichtlich. Zu Beginn wird immer angegeben, welcher Teig, welche Sauce verwendet wird, und wie man die Pizza pimpen kann.

Für jeden ist was dabei, ob vegetarisch, mit Fisch oder Wurst/Fleisch. Sogar ein Teig mit Vollkorn – aus dem Naschkater schon Brötchen gebacken hat, die wirklich super geworden sind! Und – die Italiener würden uns steinigen – Pizza mit Ananas gibt es auch. Trotz meiner sehr italienischen Seele lieb ichs einfach (da kommt die Deutsche in mir durch). Clemens Wilmenrod (dem ersten deutschen Fernsehkoch) sei Dank für diese tolle Erfindung.



Keine Angst: auch wenn ein Pizzaofen mit hoher Temperatur natürlich das Non-plus-ultra ist, kann man die Pizzen auch im Küchenofen backen. Dazu findet man ausführliche Tipps und Tricks.

Ich bin sehr begeistert von diesem Buch und wer gerne Pizza selbst bäckt – oder damit anfangen möchte – sicher auch.

Allen Pizza-Fans wünsche ich viel Freude beim Schmökern, Experimentieren und Vernaschen!

Buchvorstellung: „In Pizza We Crust“ von Tzschirner/Vilgis/Esswein
(Callwey)



Buchvorstellung: „In Pizza We Crust“ von Tzschirner/Vilgis/Esswein
(Callwey)

Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email