

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

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

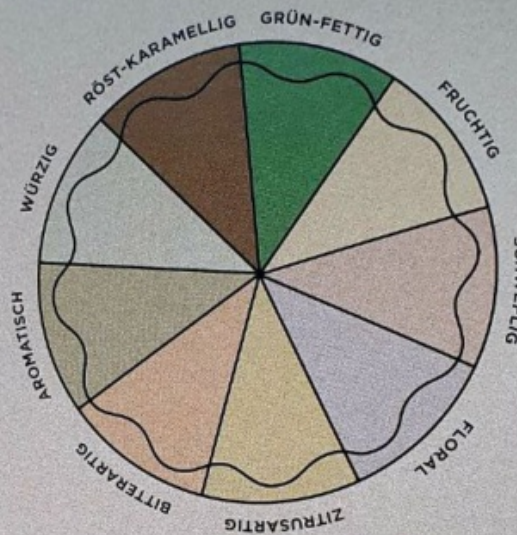
Der Inhalt ist durchaus üppig. Viel Theorie, ob zur Mehlsorte, Temperaturführung, Saucenherstellung, Mozzarella-Herstellung oder Pizza-Facts.

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.

IN SCIENCE
WE TRUST

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



Aber wie riecht unsere langweilige Minimalpizza?

Ganz einfach: so wie oben beschrieben – als wären ausschließlich die allgegenwärtigen grün-, grasig-, fettig- und wachsig-aromatischen Noten sowie die röstig-karamellartigen Aromen aus Teig und Olivenöl beteiligt. Das zeigt: Sowohl Olivenöl als auch Teig steuern Aromen aus derselben Aromaklasse 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, Fermentieren, Reifen. Alle anderen Geruchssegmente sind naturgegeben – durch Pflanzen- oder Tiermetabolismus – oder sie entstehen als biochemische Lockstoffe (florale Duftmoleküle) oder chemische Abwehrstoffe gegen Fraßfeinde (z. B. zitrisch, herbal, harzig-holzartig oder würzig).

Wir dürfen damit ausgiebig spielen. Aromen sind dies, die Vanille, die Bittermandel und der Holzrauch aus dem Holzstoff Lignin.

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

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

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 di Latte.

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



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.

ch der Ruhe folgt die Action – Weiterverarbeitung nach der Phase

01 NACH DER GARE IST VOR DER PIZZA
Jetzt wird's ernst. Nach der Stückgare entscheidet sich, ob Du in der Herstellung alles richtig gemacht hast. Die Teiglinge sollten – direkt aus dem Kühlschrank – mindestens 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur, mit Deckel auf der Box ruhen. Danach die Teiglinge in der Box großzügig mit Semola bestreuen – das schützt und erleichtert das Handling.

02 COMING OUT
Arbeitsfläche ebenfalls mit Semola bestreuen und die Teiglinge jeweils hineinsetzen.

03 LUFTVERTEILUNG
Jetzt kommt der wichtigste Schritt. Beim Ausbreiten entscheidet sich, ob die luftige Gare erhalten bleibt oder verpufft. Mit beiden Händen sanft aus der Mitte nach außen streichen und die Luft gezielt in den Rand drücken. Wer das ignoriert, landet geschmacklich wieder am Start: Gehe nicht über Los, habe keine Luft im Teig, begib Dich zurück zum Anfang.

04 GRÖßENVERTEILUNG
Nun mit beiden Händen den Teig entgegengesetzt nach außen ziehen, dabei leicht rotierend arbeiten.

05 STRETCHING
Den ausgebreiteten Teig auf die Handrücken legen und behutsam, aber bestimmt bis zur gewünschten Größe dehnen. Hier spürst Du das Ergebnis Deiner Arbeit – das elastische, atmende Glutengröst. Für mich der schönste Moment im ganzen Prozess.

06 POSITIONSWECHSEL
Sobald der Teig die gewünschte Größe erreicht hat, gleitet er über die Handrücken zurück auf die Arbeitsfläche.

07 ABKLOPFEN
Überschüssiges Semola durch leichtes Abklopfen entfernen und zurück auf eine saubere, semolafreie Fläche setzen.

08 DIE BASIS
Die Sauce Deiner Wahl mit einer Kelle mittig auf dem Teig platzieren, dann in kreisender Bewegung verteilen.

09 

10 NEXT LEVEL
Die Hauptzutaten folgen: ob Klassiker wie Basilikum und Tomate oder kreative Kombinationen – Jetzt wird mit Blick fürs Schöne belegt.

11 PFEFFER & ÖL
Ein dünner Strahl Olivenöl über Rand und Belag bringt Glanz und Geschmack. Wer mag, würzt mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer.

12 READY TO CRUST
Mit einer Pizzaschaufel schwingvoll unter den Teig fahren, die Ränder ggf. in Form bringen und siegesicher zum Ofen marschieren.

13 HEAT IT ON
Nun wird gebacken, ob im Backofen mit Pizzafunktion und Pizzastein, im Pizzaofen mit rotierendem Pizzastein, oder im Kamado grill auf dem Pizzastein.

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!



Eure Judith