

3. Teig in 4 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Kugeln mit ca. 10 cm Abstand in eine leicht bemehlte Form legen, mit Mehl bestäuben, abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

4. 1 Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche am besten mit den Händen von innen nach außen zu einem dünnen runden Fladen (25–30 cm Ø) formen. Fladen auf die Pizza-Schaufel ziehen und nach Rezept belegen und backen (Rezept unten). Restlichen Teig ebenso verarbeiten.

**ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 1:20 Stunden plus Gehzeit über Nacht  
**PRO PIZZA** 12 g E, 6 g F, 90 g KH = 480 kcal (2014 kJ)



Foto Seite 85

## Schwarze Pizza mit Queller, Kabeljau und Krabben

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT

Für 4 Stück

- 1 schwarzer Pizza-Grundteig (Rezept links)
- 400 g Crème fraîche
- 1 Ei Mehl
- 20 g Dill (ca. 6 Stiele)
- 80 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone
- 180 g Kabeljaufilet (ohne Haut und Gräten)
- 200 g Krabbenfleisch
- 80 g Queller-Gemüse (beim Fischhändler vorbestellen)
- 10 g Butter

1. Teig nach Grundrezept zubereiten. 1 Stunde vor dem Backen Backofen mit Pizza-Stein (oder Backblech) auf 240 Grad (Gas 4–5, Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.

2. Crème fraîche bei mittlerer Hitze aufkochen. Mehl sieben und mit dem Schneebesen unterrühren, 1 Minute bei milder Hitze kochen und abkühlen lassen. Von 4 Stielen Dill die Spitzen abzupfen und in kaltem Wasser beiseitestellen. Restlichen Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Dill und Öl im Rührbecher sehr fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Zitronensaft auspressen. Kabeljau schräg in dünne Scheiben (à ca. 10 g) schneiden, in einer Schale mit Zitronenschale und -saft mischen und kalt stellen.

4. Krabben im Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Queller putzen, dickere Stiele entfernen, waschen und gut abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen, Queller darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten garen, leicht mit Salz würzen.

5. 1 Teigfladen auf der Pizzaschaufel dünn mit 5 El Crème fraîche bestreichen und mit Pfeffer würzen. Auf dem Pizza-Stein auf dem Boden des Backofens wie oben 8–10 Minuten knusprig backen. Gebackene Pizza mit je ¼ des Quellers, der Krabben und des Kabeljaus belegen, mit Pfeffer und Dill bestreut und mit Dillöl beträufelt sofort servieren. Restlichen Teig und restlichen Belag ebenso zubereiten.

**ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 1:40 Stunden  
**PRO PIZZA** 33 g E, 58 g F, 97 g KH = 1072 kcal (4489 kJ)



**SIMONE PADOAN**

Meister-Pizzaiolo aus Verona  
(Pizzeria „I Tigli“)

## „Pizza darf nicht banal sein“

Simone Padoan, Italiens Wegbereiter einer neuen Idee von Pizza, erklärt, wie der einstige Arme-Leute-Fladen in die Gourmet-Szene fand

### *Die Pizza hält Einzug in die gehobene Gastronomie. Woher kommt der Hype?*

Es begann vor etwa 15 Jahren mit einer neuen Wertschätzung der Rohstoffe, Zutaten und Küchentechniken. Pizza mag ein Arme-Leute-Gericht sein, aber sie darf nicht banal sein. Das war mir klar, und das ebnete den Weg zu einer neuen Idee von Pizza.

### *Was macht eine gute Pizza aus?*

Der Teig muss aus exzellentem Mehl und korrekt vergärt sein – ein Teig, der mit Blick auf das fertige Produkt kreiert wurde: Möchte ich eine weichere Pizza, die sich dem Belag besser anpasst? Dann muss ich an Flüssigkeitsverhältnis, Gärung und Backzeit arbeiten. Und qualitativ hochwertige Zutaten für den Belag zu finden, ist heutzutage nicht schwierig.

### *Wie wichtig ist die Mehqualität?*

Das Mehl ist die Grundlage für alles. Steingemahlene Mehl erhält den Geschmack besser. Auch die Nährstoffzusammensetzung ist wichtig. Daher verwenden wir Vollkornmehl Type 1050 (Farina semi-integrale). Als Triebmittel nutzen wir übrigens ausschließlich Sauerteig. Der verlangt nach Sachverstand, Handfertigkeit – und Leidenschaft.

### *Welche Backmethode ist die richtige?*

Hier gibt es keine feste Regel. Wir haben drei Öfen, einen Holzofen, einen Dampfbackofen und einen elektrischen, und nutzen sie jeweils für einen bestimmten Teig mit bestimmter Backzeit. Manche Teige benötigen eine niedrige konstante Temperatur bei längerer Backzeit, also sind sie für den Elektro-Ofen geeignet. Andere backen wir erst im Dampfbackofen, dann im elektrischen. Wieder andere im klassischen Holzofen.