


The PIZZA Book

VINEICO
SELECTION



Get the Ebook
in your
Language!

Available in 5 Languages EN, DE, FR, IT, ES
www.vinenco.com/downloads/

Verfügbar in 5 Sprachen EN, DE, FR, IT, ES
www.vinenco.com/downloads/



Holen Sie sich
das Ebook in
Ihrer Sprache!

Bevor Sie mit dem Backen beginnen, möchten wir Ihnen ein großes

DANKESCHÖN

aussprechen, dass Sie sich für VINENCO entschieden haben und das Vertrauen, das Sie in uns setzen, wenn es um nichts weniger geht, als die perfekte italienische Pizza für zuhause zuzubereiten!

In diesem Buch möchten wir Ihnen die Grundlagen des Pizzabackens näherbringen, angefangen vom Pizzateig, über die wichtigsten Zutaten wie Tomatensauce und Mozzarella, bis hin zum Backvorgang. Wir möchten betonen, dass es sich hierbei um die besten Grundrezepte handelt, die der Ausgangspunkt Ihrer persönlichen Pizza-Reise sein und Sie anregen sollen, kreativer zu werden und die perfekte Pizza für Sie persönlich zu kreieren.

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, aber wenn Sie einmal das Handwerk beherrschen und einen guten Teig zubereiten können, werden Sie schnell zum semi-professionellen Pizzaiolo avancieren und Ihre Familie und Freunde mit Ihren Pizza-Skills begeistern.

Mit unserem Pizzastein Set, haben Sie (fast) alles, was Sie für die perfekte Pizza benötigen – fehlt nur noch das nötige Know-How, ein bisschen Kreativität und natürlich ganz viel Amore.

Ganz viel Freude und Erfolg beim Pizza backen und genießen wünscht Ihnen

Ihr VINENCO Team

Before you start baking, we would first like to say a big

THANK YOU

for choosing VINENCO. We appreciate the trust you have placed in us to help you create the perfect Italian pizzas in your own home!

This book will teach you the basics of pizza making, starting with the dough, as well as the most important ingredients, such as the tomato sauce and mozzarella, along with the baking process. Of course, it's important to state that these are simply basic recipes; we hope to provide you with a sound foundation for you to embark on your personal pizza journey, and that you feel inspired to be creative in order to make your own perfect pizza.

Tastes are notoriously subjective, so once you have mastered all the processes in this book and know how to make a great dough, you can quickly graduate to being a semi-professional Pizzaiolo, to wow your family and friends with your pizza skills.

With our pizza stone set, you have (almost) all the tools to hand to create the perfect pizza – all that's missing is the Know-How, a little creativity, and of course, plenty of amore.

Wishing you joy and success and a delicious journey as you learn how to create your perfect pizza,

Your VINENCO Team

Piz·za

[ˈpɪtsa]

Substantiv, feminin [die]

1. Eine heilige Speise, die den Menschen von den Göttern geschenkt wurde. Sehr lecker und käsig mit Tomatensoße und Belägen Ihrer Wahl. Wird häufig in der Freizeit mit Freunden konsumiert.
2. Ein käsiges Stück Himmel, das zum Teilen gedacht ist.
3. Schmeckt himmlisch und wird manchmal als besser als eine Beziehung bezeichnet.

Piz·za

[ˈpɪtsə, ˈpɪtsə]

Noun

1. A sacred food gifted to mankind by the gods. Very delicious and cheesy with tomato sauce and toppings of your choice. Commonly consumed recreationally with friends.
2. Cheesy slices of heaven that are intended for sharing.
3. Tastes like heaven and is sometimes stated to be better than a relationship.

Inhaltsverzeichnis Table of Contents

08 Anleitung

08 Warnhinweise | Backzeit

10 Reinigung

12 Teig

14 Pizzateig


22 Focaccia

26 Flammkuchenteig

28 Tomatensauce

34 Pizza

36 Margherita 

38 Marinara 

40 Salame | Diavola


42 Capricciosa | Prosciutto Funghi


44 Quattro Stagioni

46 Prosciutto Crudo


48 Hawaii

50 Tonno 

52 Verdure 

54 Spinaci 


56 Quattro Formaggi 

58 Zucchini e Patate 

60 Calzone

62 Flammkuchen

64 Speck & Zwiebel

66 Ziegenkäse & Feigen 

68 Lachs, Dill & Meerrettich 

09 Instructions

09 Warning | baking time

10 Cleaning

12 Dough


14 Pizza Dough


24 Focaccia

26 Tarte Flambée Dough

28 Tomato Sauce

34 Pizza

36 Margherita 

38 Marinara 


40 Salame | Diavola


42 Capricciosa | Prosciutto Funghi


44 Quattro Stagioni

46 Prosciutto Crudo


48 Hawaii

50 Tonno 

52 Verdure 

54 Spinaci 


56 Quattro Formaggi 

58 Zucchini e Patate 

60 Calzone

62 Tarte Flambée

64 Bacon & Onion

66 Goat's Cheese & Figs 

68 Smoked Salmon,
Dill & Horseradish 

**Warnhinweise:**

Verwenden Sie den Pizzastein ausschließlich zum Backen von Pizza, Flammkuchen oder Brot in einem Backofen oder Grill. Der Pizzastein wird sehr heiß und kann auch noch Stunden nach dem Gebrauch bei Berührung zu starken Verbrennungen führen. Zum Auskühlen im Backofen, Grill auf einer feuerfesten Unterlage außerhalb der Reichweite von Kindern liegen lassen.

Pizzastein immer bereits beim Aufheizen des Geräts mit erhitzen, da zu schnelle Temperaturunterschiede den Pizzastein beschädigen können. Pizzastein nicht auf den Boden des Backofens sondern immer auf einen Rost legen. Lesen Sie zusätzlich die Hersteller-Warnhinweise des verwendeten Geräts.

**Verwendung:**

Backofen: Pizzastein auf den Rost der mittleren Schiene legen und Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 25-45 Minuten auf höchster Stufe vorheizen (je nach Backofen ca. 250°C-300°C).



Grill: Pizzastein mittig auf den Grillrost legen sodass auf den Seiten noch etwas Platz für Luftzirkulation bleibt und Grill ca. 20 Minuten so heiß wie möglich auf ca. 325°C-350°C aufheizen.



Backzeit: Je heißer der Stein, desto kürzer die Backzeit:
250°C ca. 8-12 Minuten | 300°C ca. 5-7 Minuten | 350°C ca. 4 Minuten

Tipps: Belegen Sie die Pizza direkt auf der bemehlten Pizzaschaufel und lassen Sie diese durch eine Ruckbewegung von der Schaufel auf den aufgeheizten Pizzastein rutschen. Verzichten Sie wenn möglich auf Backpapier, denn die Poren des Steins absorbieren Feuchtigkeit, wodurch der Pizzaboden besonders knusprig wird. Nach der Verwendung Ofen oder Grill ausschalten und Pizzastein im Gerät vollständig auskühlen lassen.

**Warning:**

Only use this pizza stone to bake pizza or bread in an oven or grill. The pizza stone becomes very hot and retains heat for several hours after use, meaning that contact can lead to intense burns. Leave the stone to cool inside the oven or grill, on a fire-resistant surface, out of the reach of children.

Always pre-heat the pizza stone in the oven or grill, as sudden temperature changes can lead to damage. Never place the pizza stone on the bottom of the oven, only on a rack. Please also be aware of your appliance's manufacturer warnings.

**Instructions for use:**

Oven: Place the pizza stone on a grate in the middle of the oven, and pre-heat with top and bottom heat for approx. 25-45 minutes at the highest temperature (depending on the oven, about 250°C-300°C / 480°F-570°F).



Grill: Place the pizza stone in the middle of the grate so that air can circulate around the sides. Pre-heat for approx. 20 minutes, as hot as possible to 325°C-350°C / 615°F-660°F.



Baking time: The hotter the stone, the shorter the baking time:
250°C/480°F approx. 8-12 minutes | 300°C/570°F approx. 5-7 minutes
350°C/660°F approx. 4 minutes.

Tip: Place and prepare the pizza directly onto a floured pizza peel and let it slide off the paddle onto the pre-heated pizza stone with a quick jerking movement. If possible, do not use baking parchment, as the pores of the stone absorb any moisture, making the pizza base extra crispy. After use, turn off the oven or grill and leave the pizza stone to fully cool inside the appliance.



Reinigung:

Pizzastein regelmäßig im trockenen und abgekühlten Zustand mit einer Bürste oder einem trockenen Tuch reinigen. Ein Freibrennen durch starkes Erhitzen (Pyrolyse) ist ebenfalls möglich. Oberflächliche Flecken können mit Hilfe von Schleifpapier abgeschliffen werden.

Nassreinigung nur mit lauwarmem Leitungswasser ohne Spülmittel danach muss der Stein für mindestens eine Woche trocknen. Der Pizzastein ist **NICHT** spülmaschinengeeignet.

.....



Cleaning:

Regularly clean your pizza stone when dried and cooled with a brush or dry cloth. Heat can also clean the stone through high temperatures (pyrolytic cleaning). Surface spot cleaning can be done with sand paper.

Wet clean only with lukewarm tap water, without detergent – leave the stone to dry for at least one week before use. The pizza stone is **NOT** dishwasher safe.





Pizzateig

Pizza Dough

DIE PERFEKTE PIZZA!

Basis und Fundament einer jeden Pizza, aber gleichzeitig bestimmt auch der anspruchsvollste Part, wenn es darum geht, die perfekte italienische Pizza zu Hause zuzubereiten, ist der Pizzateig.

Wir möchten uns daher an dieser Stelle etwas mehr Zeit nehmen, um auf diese Kunstform etwas näher einzugehen und Ihnen alles in die Hand zu geben, was Sie für die erfolgreiche Zubereitung brauchen werden.

INIZIAMO - FANGEN WIR AN!

Zutaten für den perfekten Teig (4 Pizzen):

625g Pizza-Mehl Spezial
Type 550 / W 700 / Tipo 00 / T55
2g frische Hefe
1 TL Honig
15g Salz
375ml Wasser (lauwarm)
Mehl (zum Teig-Kneten)

Ingredients for the perfect dough (4 pizzas):

625g Pizza-Flour Special
Type 550 / W 700 / Tipo 00 / T55
2g fresh yeast
1 teaspoon honey
15g salt
375ml water (lukewarm)
Extra flour (for the kneading process)

THE PERFECT PIZZA!

The fundamental element of every perfect Italian pizza is also the most difficult part to make at home: the pizza dough.

We'll slowly guide you through this process, so that we can teach you all the aspects of this art form and give you all the skills you need to successfully create the perfect pizza.

INIZIAMO - LET'S BEGIN!





ANLEITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

- Zerbröseln Sie den Germ und lassen ihn in 375ml Wasser auflösen.
- Sollten Sie eine Küchenmaschine mit Knetaken besitzen, so füllen Sie das Germ-Gemisch dort ein. Ansonsten einfach in ein Behältnis einfüllen, in dem Sie händisch kneten können.
- Fügen Sie gesiebtes Mehl sowie Honig hinzu.
- Lassen Sie die Mischung 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit durchkneten. Falls keine Küchenmaschine vorhanden ist, dann kneten Sie händisch.
- Reduzieren Sie die Drehstärke Ihrer Maschine und fügen Sie dem Teig Salz hinzu.
- Lassen Sie den Teig für weitere 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit durchkneten, bis alle Zutaten gut durchmischt sind. Oder kneten Sie händisch was das Zeug hält. Der Pizzateig sollte zu diesem Zeitpunkt glatt und glänzend aussehen.
- Bestreuen Sie nun Ihre Arbeitsfläche mit Ihrem „Arbeitsmehl“ und platzieren den Pizzateig auf der bemehlten Fläche.
- Falten Sie den Teig mehrmals (siehe unten, „Tipps zum Kneten“) und drehen den Teig dann auf den Kopf. Formen Sie den Teig zu einem runden Bündel.
- Legen Sie das Teigbündel anschließend zurück in die Küchenmaschine, ohne Haken, oder in ein anderes Behältnis und lassen Sie den Teig für 3-4 Stunden unter einem nassen Tuch oder einer Plastikfolie gehen.
- Nach Ablauf der 3-4 Stunden, platzieren Sie den Teig in eine eingölte Schüssel, decken diese erneut mit einer Plastikfolie ab und lassen den Pizzateig so über Nacht im Kühlschrank ruhen.
- Nehmen Sie den Teig ca. 3 Stunden vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank.
- Etwa 30-60 Minuten bevor Sie die Pizza belegen, heizen Sie Ihren Ofen oder Grill vor.
- Trennen Sie nun von Ihrem Pizzateig Stückchen zu je ca. 250g ab und ziehen oder rollen Sie die Teiglinge zu runden Pizzen aus.
- Belegen Sie nun Ihre Pizza mit den Zutaten Ihrer Wahl und schieben sie diese anschließend in den Ofen oder auf den Grill.
- Finito!

STEP-BY-STEP INSTRUCTIONS

- Crumble the fresh yeast into 375ml water and stir to dissolve.
- If you own a stand mixer with a dough hook, place the yeast mixture in there. If not, simply place it in a bowl most suited for kneading.
- Add the flour (sieved) as well as the honey.
- Set your machine to medium speed and let it knead the dough for 5 minutes. If you don't have a stand mixer, knead by hand.
- Lower the speed of the machine and add the salt to the dough.
- Let the machine knead the dough for a further 10 minutes at medium speed until all the ingredients are well-combined. Or knead by hand as hard and fast as you can. At this point, the pizza dough should be smooth and shiny.
- Dust your work surface with a little flour and place the pizza dough onto it.
- Fold the dough several times (see the section below “How to knead”) and then flip over the dough. Form the dough into a ball.
- Put this dough ball back into the stand mixer (without the dough hook), or into another container, and cover with a wet cloth or Saran wrap to proof for 3-4 hours.
- After the 3-4 hours have passed, place the dough into an oiled bowl and cover it once more with saran wrap and let it proof overnight in the fridge.
- Take the pizza out of the fridge about 3 hours before needed.
- About 30-60 minutes before putting toppings on your pizza, preheat the oven or grill.
- Now divide the pizza dough into small balls of roughly 250g and pull and roll each little ball to make round pizzas.
- Top your pizza with your desired ingredients and put it in the oven or grill.
- Finito!

MEHL:

Um den perfekten Pizzateig herzustellen, wird Weizenmehl verwendet. Und das nicht zuletzt wegen des hohen Gluten-Gehalts. Gluten sorgt nämlich für die Elastizität, die für einen guten Pizzateig von größter Wichtigkeit ist. Es sorgt dafür, dass der Teig sich gut ausrollen lässt und anschließend richtig aufgeht, wodurch der Pizzaboden weich und doch knusprig wird – genau das, was wir von unserer Pizza wollen! Am besten eignet sich daher aufgrund des hohen Glutenanteils Spezial Pizza-Mehl Type 550 / W 700 / Tipo 00 / T55. Das beste Pizzamehl finden Sie in Biogeschäften, online oder direkt im Heimatland der Pizza, Italien!

HEFE:

Die Zutaten im Teig nehmen Einfluss auf das Arbeitsverhalten der Hefe. Da Hefe ihre Treibkraft nur unter bestimmten Konditionen entfaltet, ist es besonders wichtig, sie nicht in Kontakt mit Salz oder Öl kommen zu lassen, da beide dieser Stoffe das Aufgehen von Hefe verlangsamen. Ein wenig Zucker und/oder Honig hingegen fördert die Hefegärung.

RICHTIG KNETEN:

Um Ihren Pizzateig optimal vorzubereiten, muss dieser mehrmals gefaltet werden, damit Luft in den Teig gelangen kann. Hierzu einfach immer wieder Stück für Stück den Rand des Teiges zur Mitte falten und zuletzt umdrehen und zu einem runden Bündel aufrollen, indem Sie mit beiden Händen die Außenseiten des Teigbündels unter das Bündel ziehen. Dadurch stellen Sie sicher, dass die Luft im Teig bleibt und arbeiten kann – am Ende soll der Teig glatt, rund und prall sein.

DAS AUFGEHEN DES TEIGES:

Das Wichtigste, wenn es um das perfekte Aufgehen eines Pizzateigs geht, ist die Zeit. Wie in der Schritt für Schritt Anleitung bereits beschrieben, lässt man den Teig zunächst mit einem nassen Tuch abgedeckt für 3-4 Stunden gehen. Anschließend wird der Teig wie angeleitet gefaltet und gerollt und zwischen 8 bis 72 Stunden in den Kühlschrank gestellt. Dieser Zeitfaktor und die damit einhergehende lange Gärung machen den Teig bekömmlich und aromatisch. Wodurch der Teig seinen herzhaften Geschmack gewinnt.

Sollte einmal weniger Zeit sein, kann die Hefemenge erhöht werden auf 15g. Dazu dann noch 1TL Honig oder Zucker hinzufügen. Dies wird die Aufgeh-Zeit des Teiges auf ca. 2 Stunden reduzieren. Da der Teig bei dieser Variante allerdings auch viel weniger Zeit zum Trocknen hat und dadurch noch feucht ist, ist bei der Weiterverarbeitung mehr Mehl notwendig, was den Teig beim Ausrollen brüchiger machen kann.

ROLLEN ODER ZIEHEN**DAS IST HIER DIE FRAGE:**

Wenn es darum geht, ob bei der perfekten Pizza der Teig gerollt oder nur flach gezogen wird, scheiden sich die Geister. Als Faustregel gilt es hier zu wissen: Wenn der Teig gerollt wird, wird die Pizza dünner und geht im Ofen nicht so stark auf. Wenn man den Teig in die richtige Form zieht, bleibt der Teig hingegen dicker und besonders der Rand der Pizza dadurch luftiger. Es gilt also: Ihre Pizza, Ihre Entscheidung!

FLOUR:

Wheat flour is crucial to making the perfect pizza dough. That's because of its high gluten content – gluten is vital for elasticity, which is the mark of a good dough. It makes it possible to roll out the dough easily and allowing it to rise, making the base crispy and soft at once – which is exactly how we want our pizza to be! The best kind of flour, with the right gluten content, is the special pizza type, Type 550 / W 700 / Tipo 00 / T55. You can find this kind of flour in delicatessens, specialty stores, online, or directly from the home of pizza: Italy.

YEAST:

Yeast is the ingredient that does all the work in the dough. Since yeast can only unleash its full potential under specific circumstances, it is especially important that it has no contact with salt or oil, as both of these can slow it down. On the other hand, a little sugar and/ or honey will speed up the process.

HOW TO KNEAD:

For the perfect pizza preparation, the dough has to be folded several times, to get plenty of air into it. This can be achieved by continually folding pieces from the edge of the dough towards the middle, before finally flipping it over to make a ball. To do this, simply use your hands to tuck the outer edges of the dough ball underneath. This ensures that all the air stays in the dough, and at the end you should be left with a smooth, shiny and firm dough ball.

PROOFING THE DOUGH:

The most important element for the proofing process is time. As already described in the step-by-step instructions, the pizza should first be left to proof under a wet cloth for about 3-4 hours. Next, the dough is folded or rolled, and then left in the fridge for any time between 8-72 hours. Time is what makes the difference, with a longer proofing process making the dough more tender and aromatic, which is how the dough gets its hearty flavor.

However, if you're short of time, you can increase the amount of yeast to 15g and you can even add a teaspoon of honey or sugar. This reduces the proofing time by about 2 hours. Be aware that this kind of dough has less time to dry, and will retain more water, so when working with the dough, add a little more flour as required – although this can make the dough more brittle when you roll it out.

TO ROLL OR TO PULL THAT IS THE QUESTION:

There is a great divide in opinion about whether the perfect pizza dough is rolled or pulled. The general rule of thumb is: If the dough is rolled, the result pizza doesn't rise as much in the oven. If the dough is pulled into shape, the dough remains a little thicker, resulting in an airier crust. So, in essence: your pizza, your choice!

MOZZARELLA:

Da Mozzarella aufgrund ihres hohen Wasseranteils beim Backen wässert, kann es passieren, dass diese den Pizzaboden bei längeren Backzeiten aufweicht. Um dies zu vermeiden, lohnt es sich, die Mozzarella etwa 30 Minuten vor dem Backen bereits in kleine Stücke oder Streifen zu schneiden und diese über einem Sieb abtropfen zu lassen.

DIE RICHTIGE TEMPERATUR:

Die ideale Temperatur zum Pizzabacken liegt grundsätzlich bei 450°-485°. Diese Temperaturen kann allerdings nur ein Steinofen erreichen. In einem solchen liegt die Backdauer dann nur bei unglaublichen 60-90 Sekunden. Diese Unterhitze ist es, welche den Boden der Pizza knusprig macht, während der Mozzarella auf der Pizza trotzdem herrlich cremig bleibt. Normalos, die keinen solchen Holzofen haben und trotzdem so nahe wie möglich an das perfekte Pizzaerlebnis kommen wollen, sind daher gut beraten, genau das zu tun, was Sie bereits getan haben; sich einen Pizzastein zu besorgen!

Da der Stein im Ofen vorgeheizt wird, verschafft er der Pizza die nötige Hitzezufuhr von unten, welche den Boden so knusprig macht wie ein echter Holzofen. Besonders mit einem Kugelgrill lassen sich ausgezeichnete Pizza-Ergebnisse erzielen, da hier die Temperatur zwischen 300°C und 400°C erreichen kann und auch der typische Holzgeschmack erhalten bleibt. Die Backzeit der Pizza beträgt dann 3-4 Minuten und sollte dem Ergebnis einer Pizzeria um nichts nachstehen. Da die meisten Backöfen allerdings nur bis zu 250°C erreichen, empfiehlt es sich, den Pizzastein auf maximaler Temperatur im Ofen vorzuheizen. Die Backzeit der Pizza beträgt dann abhängig von der Dicke des Teigs zwischen 7 und 12 Minuten.

Als Zusatztipp, um Austrocknung der Pizza bei längeren Backzeiten im Ofen vorzubeugen, kann ein kleines Gefäß mit Wasser die Feuchtigkeit im Ofen erhöhen.

MOZZARELLA:

Fresh mozzarella has an especially high water content, which, if your pizza has a longer baking time, can lead to the pizza dough becoming a little soft. To avoid this, it's worth prepping the mozzarella about 30 minutes before the bake, by slicing it or tearing it into pieces, and placing them in a sieve to let the excess water drip off.

THE RIGHT TEMPERATURE:

The ideal temperature for making pizza lies between 450°C/842°F and 485°C/905°F. Such temperatures can only be reached in a genuine wood-fired stone pizza oven, making it possible to bake a pizza within 60-90 seconds. This kind of heat forms the perfect crispy base, while still keeping the mozzarella on top perfectly creamy. For us regular people without these amazing ovens, you can still come pretty close to the perfect pizza experience – we'll tell you how! Of course, you've already taken the first step and gotten yourself a pizza stone!

As the stone is pre-heated along with the oven, it provides the right kind of heat transfer to mimic that crispy base that a real wood-fired oven gives. When put in a kettle BBQ, this gives especially good results, as you can reach temperatures of up to 300°C/572°F and 400°C/752°F, along with that woody aroma. The pizza baking time is around 3-4 minutes, to give you an authentic pizzeria flavor. However, as most home ovens can only reach temperatures up to 250°C/482°F, we recommend pre-heating the pizza stone in an oven at the maximum temperature. Depending on the thickness of the dough, the baking time is usually 7-12 minutes.

An extra tip to prevent the dough from drying out during longer baking times is to place a small dish of water in the oven to increase the humidity.



Bei einer Focaccia handelt es sich um ein ligurisches Fladenbrot, welches vor dem Backen mit Olivenöl, Salz und nach Belieben noch mit weiteren Zutaten belegt wird. Sobald man dieses fluffige Brot einmal probiert hat, möchte man es aus seinem Leben nicht mehr missen!

Rezept für eine Focaccia (Teig):

1kg Mehl, glatt
11g Trockengerst (oder 22g frischer Germ)
22g Salz
40g Zucker
680g Wasser
50g Olivenöl
Kirschtomaten, Oliven, Rosmarin (optional)

Zubereitung:

50g Olivenöl
5g Meersalz, grob
Mehl

Mischen Sie Mehl, Germ, Salz und Zucker in einer großen Schüssel zusammen. Fügen Sie dann Wasser und Olivenöl hinzu und verarbeiten die Mischung zu einem klebrigen Teig.

Lassen Sie den Teig dann 5 Minuten rasten. Kneten Sie den Teig anschließend in faltenartigen Bewegungen für ca. 2 Minuten und lassen ihn dann wieder 5 Minuten rasten. Kneten Sie den Teig erneut für 2 Minuten, er sollte nun bereits glatt und elastisch sein.

Bedecken Sie den Teig nun mit Frischhaltefolie und lassen ihn im Kühlschrank 12-24 Stunden gehen. Nach Ablauf dieser Zeit, nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und lassen ihn für ca. 2 Stunden auf Raumtemperatur akklimatisieren. Bestäuben Sie zwischenzeitlich die Arbeitsfläche mit Mehl und stürzen dann den Teig darauf.

Bringen Sie nun die Seiten vom Teig in Falten-Bewegungen zur Mitte. Drehen Sie den Teig um und formen ihn zu einer festen Kugel. Anschließend mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedecken und für 1-2 Stunden rasten lassen.

Bestreichen Sie nun Ihr Backblech mit Olivenöl und platzieren den Teig darauf. Ziehen Sie den Teig von allen Seiten, sodass er das Blech komplett bedeckt. Beträufeln Sie den Teig mit Olivenöl und machen mit den Fingerspitzen Gruben im Teig.

Wenn Sie Ihr Brot noch mit Tomaten, Oliven und Rosmarin anreichern wollen, dann ist dies der Zeitpunkt dafür. Entsteinen Sie die Oliven und legen diese gemeinsam mit dem Rosmarin auf die Focaccia. Verteilen Sie die Tomaten mit der Schnittseite nach oben auf dem Brot und drücken Sie alles leicht in den Teig.

Zu guter Letzt noch mit Salz bestreuen und nach der halben Backzeit die Tomaten und Oliven am besten noch einmal in die Focaccia nachdrücken. Die Focaccia je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Bei 270°C sind das ca. 10-15 Minuten. Genießen!



Focaccia

The focaccia is a classic leavened flatbread, from Italy's Liguria region. Baked in the oven with olive oil and salt, it can be topped with any ingredients you like.

Once you've tried this irresistibly fluffy bread, you'll never want to stop!

Recipe for one focaccia (Dough):

1kg flour (preferably 00 Italian wheat flour)
 11g dried yeast (or 22g / 0.8 oz fresh yeast)
 22g salt
 40g sugar
 680ml water
 50g olive oil
 Cherry tomatoes, olives, rosemary (optional)

For the kneading process:

50g olive oil
 5g flaky sea salt
 Extra flour

In a large bowl, mix the flour, yeast, salt and sugar. Add the water and olive oil and combine everything to form a sticky dough. Leave the dough to rest for 5 minutes.

Next, knead the dough in folding motions for about 2 minutes, then leave to rest for a further 5 minutes. Then knead once more for another 2 minutes. The dough should now be smooth and elastic.

Cover the dough in saran wrap and leave to proof in the fridge for 12-24 hours. Once the time has elapsed, take the dough out of the fridge and allow to come to room temperature for about 2 hours.

Meanwhile, dust your work surface with flour and then tip the dough onto it when ready. Now, fold the sides of the dough towards the middle. Once you have folded in all of the sides, flip the dough over and form a firm ball. Dust your dough ball with a little flour and cover with a cloth to proof for 1-2 hours. Coat a baking tray with olive, then place the dough on it. Pull the dough towards all four sides, so that it covers the whole tray.

Drizzle olive oil onto the dough and with your finger-tips make dimples on the surface of the dough. If desired, you can top the focaccia with tomatoes, olives and rosemary. Make sure the olives are pitted and lay them onto the pizza along with the rosemary. Cut the cherry tomatoes in half and lay them on the focaccia face up, then press them lightly into the dough.

Last but not least, sprinkle with sea salt and place in the oven. Half-way through baking, lightly press the tomatoes and olives into the dough once more. Bake in the oven until golden brown – the time depends on the temperature. For an oven temperature of 270°C/518°F, it will take app. 10-15 minutes. Enjoy!



Focaccia

DER PERFEKTE FLAMMKUCHENTEIG

*Knusprig im Biss
und deftig im Geschmack.*

*Wie Ihnen der perfekte
Teig für diesen Elsässer*

*Klassiker gelingt,
erfahren Sie hier!*

**Zutaten für den perfekten
Flammkuchen Teig (2 Bleche):**

450g Mehl Typ 550

5 EL Olivenöl

2 Prisen Salz

200ml Wasser (lauwarm)

Mischen Sie Mehl, 4 EL Olivenöl und Salz mit 200ml lauwarmem Wasser und kneten Sie die Mischung zu einem glatten Teig. Bestreichen Sie den Teig anschließend mit 1EL Olivenöl und wickeln ihn dann in Frischhaltefolie ein. Lassen Sie den eingewickelten Teig für ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Halbieren Sie dann Ihren Teig, rollen oder ziehen Sie die beiden Hälften zu dünnen Fladen aus und verteilen die Fladen auf 2 verschiedenen Blechen. Wenn Sie den Teig rollen, bleibt er beim Backen eher dünn, wenn Sie ihn ziehen, geht er etwas mehr auf. Belegen Sie nun Ihren Flammkuchen mit den gewünschten Zutaten und schieben Sie diesen in den vorgeheizten Ofen. Fertig sind Ihre Flammkuchen!

THE PERFECT TARTE FLAMBÉE

*A crispy base and an
intense flavor. Find out
how to make the perfect
dough for this classic
pizza from the Alsace
region of France!*

**Ingredients for the perfect
Tarte Flambée dough (makes 2 trays)**

450g Flour, Type 550

5 tablespoons olive oil

2 pinches of salt

200ml water (lukewarm)

Mix the flour, 4 tablespoons of olive oil and salt with the 0.8 cup of lukewarm water, and knead the mixture together to form a smooth dough. Brush the dough with 1 tablespoon of olive oil and cover in saran wrap. Let the wrapped dough rest at room temperature for about 30 minutes. Half the dough, then roll or pull each half into thin rectangular pizzas, one for each baking tray. If you roll the dough, it will remain thin when baked, but if you pull the dough, it is likely to rise a little. Now top your tarte flambées with your desired ingredients and place them into the preheated oven. And your tarte flambées are done!





Tomatensauce



Tomato Sauce





DIE PERFEKTE TOMATENSAUCE:

Nachdem wir nun detailliert über den perfekten Pizzateig gesprochen haben, dürfen wir das Nächstliegende natürlich nicht vergessen. Denn essenziell für eine herrliche Pizza ist selbstverständlich auch das, was auf den Teig draufkommt. Die Tomatensauce bietet allen weiteren Pizzazutaten wortwörtlich die Grundlage, wodurch der Erfolg der Pizza mit der Sauce steht und fällt. Die richtige Balance zwischen süß und sauer ist gefragt – welche Tomaten praktischerweise bereits von Haus aus mitbringen.

Das Gute ist, dass die traditionell italienische Pizza-Tomatensauce denkbar einfach zuzubereiten ist, da sie lediglich aus 2 Zutaten besteht; nämlich Tomaten und Salz.

Die richtigen Tomaten:

Nun fragt man sich möglicherweise: „Aber welche Tomaten sind für die perfekte Sauce geeignet? Kirschtomaten, Fleischtomaten oder gar Strauchtomaten?“ Die Antwort mag überraschen, aber sie lautet: „Dosen Tomaten“. Ja, selbst die Schöpfer der Pizza, die Neapolitaner, verwenden nämlich für die Zubereitung ihrer Pizzatomatensauce Tomaten aus der Dose. Diese Tomaten werden nämlich auf dem Höhepunkt ihrer Reife geerntet und anschließend eingekocht.

Bei der Art der Dosen Tomaten sollten Sie allerdings darauf achten, dass die Tomaten in der Sauce noch im ganzen Stück sind, da diese die beste Qualität aufweisen. Erfahrungsgemäß eignen sich beispielsweise die San-Marzano-Dosen-Tomaten bestens für die Pizzasauce. Gute Alternativen sind andere Dosen-Tomaten mit länglichen Tomaten.

THE PERFECT TOMATO SAUCE:

Since we've gone into detail on how to make the perfect pizza dough, we can't leave out the next most important aspect. Crucial to a delicious pizza is, of course, what goes onto the dough. The tomato sauce is literally the supporting base for all your other toppings, and the success of your pizza depends on its quality. It has to have just the right balance of sweet and sour, which is the essence of a ripe tomato.

The good thing is that the traditional Italian pizza tomato base is super simple to prepare, as it only has two ingredients: tomatoes and salt.

The right tomatoes:

You may be wondering, "What tomatoes should I use for the perfect sauce? Cherry tomatoes, beef tomatoes, or vine tomatoes?" The answer may come as a surprise, but it's simply: canned tomatoes. Yep, even the inventors of the pizza, the Neapolitans, make their pizza sauce from canned tomatoes. These tomatoes are plucked at the perfect stage of ripeness before being cooked and canned.

Be careful to choose the right kind of canned tomatoes though. They should be whole, as that indicates the best quality. For example, San Marzano canned tomatoes work well for pizza bases. Good alternatives are any kind of whole peeled plum tomatoes in a can.

TOMATENSAUCE

Die klassisch neapolitanische Tomatensauce, die als Basis-Zutat fast jeder herrlichen Pizza dient, ist denkbar einfach zubereitet und besteht aus nur 2 Zutaten!

Zutaten für die perfekte Tomatensauce (Menge für ca. 6 Pizzas):
1 Dose ganze geschälte Tomaten mit Sauce
4g Salz (oder nach Belieben)

Füllen Sie den ganzen Inhalt der Tomatensauce-Dose in eine Schüssel. Fügen Sie das Salz hinzu. Zerkleinern Sie dann mit einem Stabmixer die Tomaten. Hierbei achten Sie bitte darauf, dass Sie den Mixer immer nur in kleinen, kurzen Schüben verwenden, sodass die Sauce nicht zu flüssig und keinesfalls schaumig wird. Falls kein Stabmixer vorhanden ist, können Sie die Tomaten auch einfach mit einer Gabel zerkleinern. Die Sauce wird dann etwas weniger zart, aber das ist auch kein Problem. Fertig!

Anmerkung:

Falls Sie Ihre Tomatensauce doch noch um die ein oder andere Zutat erweitern möchten, lassen Sie Ihrer Kreativität gerne freien Lauf! Ein paar Möglichkeiten zur Ergänzung wären: Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl und schwarzer Pfeffer.

TOMATO SAUCE

The classic Neapolitan tomato sauce, which is the basic ingredient of almost every delicious pizza, is very easy to prepare and consists of only 2 ingredients!

Ingredients for the perfect tomato sauce (for about 6 pizzas):
1 can of whole and peeled tomatoes, including liquid.
A pinch of salt

Empty the contents of one tin of tomatoes into a bowl. Add salt to taste. Use a hand blender to purée the tomatoes. Be careful to use the blender in short pulses, to avoid the sauce becoming too liquid or foamy. If you don't have a hand blender, simply mash the tomatoes with a fork. The sauce will be a little less smooth, but that's no problem. Done!

Note:

If you feel there's something missing in your tomato sauce, you can add any desired ingredients – just let your imagination run wild! A few suggestions for ingredients are: garlic, onion, basil, olive oil and black pepper.



PIZZA



Margherita 

Der Klassiker aus Neapel und die Grundlage aller Tomatensauce-basierten Pizzas: Wenn cremiger Mozzarella auf frische Tomatensauce und knackigen Pizzaboden trifft, kann nur die Rede von Pizza Margherita sein!

Belag für 1 Pizza:
 2-3 EL Tomatensauce
 100g Mozzarella
 1 TL getrockneter Oregano
 1 Handvoll frisches Basilikum

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden oder zerpfücken und großflächig auf der Pizza verteilen. Pizza je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und mit Oregano und frischem Basilikum belegen. Finito!

Margherita 

The Neapolitan classic and the foundation for all tomato sauce-based pizza. When that creamy mozzarella melts onto the fresh tomato sauce on a crisp base, you know it's the perfect margherita Pizza!

Topping for 1 Pizza
 2-3 tablespoons tomato sauce
 100g Mozzarella (fresh or shredded)
 1 teaspoon dried oregano
 1 handful fresh basil

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Cut or tear the fresh mozzarella into thin slices and spread them out over the pizza. Bake the pizza until golden brown (time dependent on temperature). Take it out of the oven and sprinkle it with oregano and fresh basil. Finito!



Marinara



Marinara

*Schichten und doch
vollkommenen Pizzagenuss
bietet die Pizza
Marinara – und das
ganz ohne Käse!*

Belag für 1 Pizza:
4-5 EL Tomatensauce
2 Knoblauchzehen
1 EL getrockneter Oregano
1 Handvoll frisches Basilikum

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Mit gehacktem Knoblauch bestreuen und Pizza je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Oregano und frischem Basilikum belegen. Genießen!

Marinara

*Simple yet still
satisfying, the marinara
pizza is pure
perfection – and
without cheese!*

Topping for 1 Pizza
4-5 tablespoons tomato sauce
2 garlic cloves
1 teaspoon dried oregano
1 handful fresh basil

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Cover with the minced garlic, then bake until golden brown (time dependent on temperature). Take the pizza out of the oven and sprinkle with oregano and fresh basil. Enjoy!

Salame / Diavola

Die allseits beliebte Salami Pizza kann je nach Belieben mit einer scharfen Salami ratzfatz in eine Pizza Diavola verwandelt werden!

Belag für 1 Pizza:
 2-3 EL Tomatensauce
 100g Mozzarella
 100g Salami (scharfe Salami für Diavola)
 1 TL getrockneter Oregano

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden oder zerpflücken und großflächig auf der Pizza verteilen. Salami auf der Pizza verteilen und je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und mit Oregano bestreuen. Fertig ist der Pizza-Genuss!

Salame / Diavola

The ever-popular salami pizza can easily be turned into Pizza Diavola by simply using spicy salami!

Topping for 1 Pizza
 2-3 tablespoons tomato sauce
 100g Mozzarella (fresh or shredded)
 100g Salami (spicy salami to make it a Diavola)
 1 teaspoon dried oregano

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Cut or tear the fresh mozzarella into thin slices and spread them out over the pizza. Place the salami evenly on the pizza and then bake in the oven until golden brown (time dependent on temperature). Take out of the oven and sprinkle with oregano. Now dig in!



Capricciosa / Prosciutto Funghi

Gespickt mit Artischocken, schwarzen Oliven, Schinken, Champignons, Tomaten und Basilikum, offenbart diese Pizza eine wahre Geschmacksexplosion am Teller! Für die Pizza Prosciutto Funghi einfach die Artischocken und Oliven weglassen.

Belag für 1 Pizza:

2-3 EL Tomatensauce
100g Mozzarella
100g Kochschinken
100g Artischocken (für Capricciosa)
100g schwarze Oliven (für Capricciosa)
1 TL getrockneter Oregano

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden oder zerpfücken und großflächig auf der Pizza verteilen. Restliche Zutaten auf der Pizza verteilen und je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen, mit Oregano bestreuen und genießen!

Capricciosa / Prosciutto Funghi

Studded with artichokes, black olives, ham, mushrooms, tomatoes and basil, this pizza is an explosion of flavor! To make it a Pizza Prosciutto Funghi, simply leave off the artichokes and olives.

Topping for 1 Pizza:

2-3 tablespoons tomato sauce
100g Mozzarella (fresh or shredded)
100g cooked ham
100g artichokes in olive oil (for the Capricciosa version)
100g pitted black olives (for the Capricciosa version)
1 teaspoon dried oregano

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Cut or tear the fresh mozzarella into thin slices and spread them out over the pizza. Evenly place the remaining ingredients on the pizza, and bake in the oven until golden brown (time dependent on temperature). Take out of the oven, sprinkle with oregano and enjoy!

Capricciosa
Prosciutto
Funghi

Quattro Stagioni

Bei der 4-Jahreszeiten-Pizza kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen! Jedes Viertel der Pizza wird gemäß italienischer Tradition mit unterschiedlichen Zutaten belegt, um die 4 Jahreszeiten darzustellen. Die Zutaten können nach Belieben variieren, aber folgend ein Beispiel.

Belag für 1 Pizza:
 2-3 EL Tomatensauce
 100g Mozzarella
 50g Champignons
 50g Kochschinken
 50g Oliven
 50g Artischocken
 1 TL getrockneter Oregano

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden oder zerpflücken und großflächig auf der ganzen Pizza verteilen. Das erste Viertel der Pizza dann mit Champignons auslegen, das zweite Viertel mit Artischocken, das nächste mit Schinken und das letzte mit Oliven. Sodass jedes Viertel einen anderen Belag hat. Anschließend je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Oregano bestreuen und fertig ist die Quattro Stagioni!

Quattro Stagioni

Release your creativity on the Four Seasons Pizza! According to Italian tradition, each quarter of this pizza is topped with different ingredients to represent the four seasons of spring, summer, fall and winter. You can change the ingredients as desired, but the classic toppings are:

Topping for 1 Pizza:
 2-3 tablespoons tomato sauce
 100g Mozzarella (fresh or shredded)
 50g mushrooms
 50g cooked ham
 50g pitted olives
 50g artichokes in olive oil
 1 teaspoon dried oregano

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Cut or tear the fresh mozzarella into thin slices and spread them out over the pizza. Place mushrooms on the first quarter, artichokes on the second, ham on the third, and olives on the fourth, so that every quarter has an even layer of toppings. Bake in the oven until golden brown (dependent on temperature). Take out of the oven, sprinkle with oregano and your four seasons pizza is ready!





**Prosciutto
Crudo**

Prosciutto Crudo / mit Kirschtomaten und Rucola

Bei der Pizza Prosciutto Crudo trifft Pizza auf Prosciutto und Parmesan. Und für das ganz besondere Geschmackserlebnis wird sie obendrein noch mit Rucola und knackigen Kirschtomaten ergänzt.

Belag für 1 Pizza:

- 2-3 EL Tomatensauce (optional)
- 100g Mozzarella
- 20g Parmesan
- 100g Prosciutto crudo (ital. Rohschinken)
- 2 Handvoll frischer Rucola (optional)
- 2 Handvoll frische Kirschtomaten (optional)
- 1 TL getrockneter Oregano

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden oder zerpfücken und großflächig auf der Pizza verteilen. Anschließend je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Rohschinken, Kirschtomaten und Rucola belegen. Am Ende noch Parmesan und Oregano auf der Pizza verteilen. Genießen!

Prosciutto Crudo / with cherry tomatoes and arugula

The Pizza Prosciutto Crudo is the perfect combination of prosciutto and parmesan. For a special twist of flavor, add fresh arugula and cherry tomatoes.

Topping for 1 Pizza:

- 2-3 tablespoons tomato sauce
- 100g Mozzarella (fresh or shredded)
- 20g Parmesan
- 100g Prosciutto crudo
(or another type of Italian ham)
- 2 handfuls of fresh arugula (optional)
- 2 handfuls of fresh cherry tomatoes (optional)
- 1 teaspoon dried oregano

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Cut or tear the fresh mozzarella into thin slices and spread them out over the pizza. Bake in the oven until golden brown (dependent on temperature). Take out of the oven, and spread the prosciutto, cherry tomatoes and arugula over the cooked pizza. For a final flourish, add parmesan and oregano. Enjoy!

Hawaii

Wenn fruchtig süße Ananas auf aromatische Pizza trifft, dann kann nur die Rede von Pizza Hawaii sein!

Belag für 1 Pizza:

2-3 EL Tomatensauce
100g Mozzarella
100g Kochschinken
4-5 Scheiben (Dosen-)Ananas
1 TL getrockneter Oregano

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden oder zerpfücken und großflächig auf der Pizza verteilen. Schinken und Ananas auf der Pizza verteilen. Anschließend je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Oregano bestreuen und fertig ist die Pizza Hawaii!

Hawaii

Controversial, but when that sweet and juicy pineapple hits the hot pizza, you feel like you're in Hawaii!

Topping for 1 Pizza:


2-3 tablespoons tomato sauce
100g Mozzarella (fresh or shredded)
100g cooked ham
4-5 slices of canned pineapple
1 teaspoon dried oregano

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Cut or tear the fresh mozzarella into thin slices and spread them out over the pizza. Place the ham and pineapple evenly over the pizza. Bake in the oven until golden brown (dependent on temperature). Take out of the oven, sprinkle with oregano, and your Hawaiian pizza is ready!






Tonno

Tonno 

Bei der Pizza Tonno trifft, wie der Namen schon vermuten lässt, Thunfisch auf eine klassische Margherita Basis. Eine schöne mediterrane Pizza, die noch durch Zwiebel ergänzt werden kann!

Belag für 1 Pizza:
 2-3 EL Tomatensauce
 100g Mozzarella
 1 Dose Thunfisch
 1 große Zwiebel (optional)
 1 TL getrockneter Oregano


Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden oder zerpfücken und großflächig auf der Pizza verteilen. Zwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit Thunfisch auf der Pizza verteilen. Anschließend je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis die Pizza goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen, mit Oregano bestreuen und servieren!

Tonno 

As the name suggests, this pizza combines tuna with a classic margherita base. A beautiful Mediterranean pizza, which can be garnished with onion!

Topping for 1 Pizza:
 2-3 tablespoons tomato sauce
 100g Mozzarella (fresh or shredded)
 1 can of tuna
 1 large onion (optional)
 1 teaspoon dried oregano

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Cut or tear the fresh mozzarella into thin slices and spread them out over the pizza. Slice the onion into rings and place evenly over the pizza along with the tuna. Bake in the oven until golden brown (dependent on temperature). Take out of the oven, sprinkle with oregano, and serve!


Verdure 

Belag für 1 Pizza:

- 2-3 EL Tomatensauce
- 100g Mozzarella
- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Paprika
- 1 Zwiebel & 1 Knoblauchzehe
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- 2 EL Olivenöl

Die perfekte Pizza für alle Gemüsefans – der vegetarisch italienische Pizzagenuss! Kann mit Gemüse der Wahl zubereitet werden, hier ein Beispiel.

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch hacken, Zucchini und Paprika in dünne Streifen schneiden. Tipp: Für noch mehr Aroma können Sie das Gemüse in einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anbraten. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden oder zerpfücken und großflächig auf der Pizza verteilen. Gemüse auf der Pizza verteilen und je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Oregano und Basilikum belegen und finito!

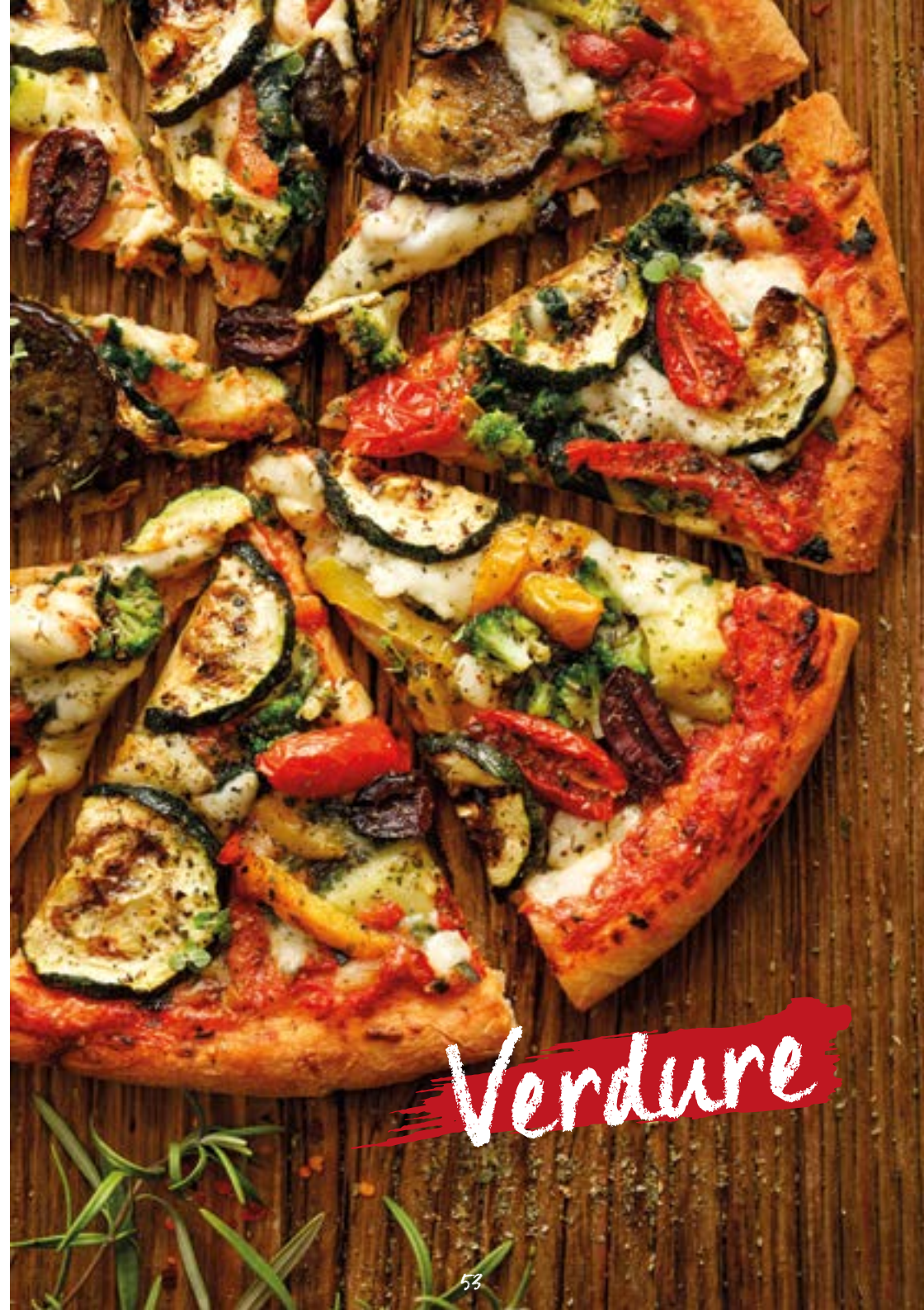
Verdure 

Topping for 1 Pizza:

- 2-3 tablespoons tomato sauce
- 100g Mozzarella (fresh or shredded)
- 1 small zucchini
- 1 small bell pepper
- 1 onion & 1 clove of garlic
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 handful of fresh basil
- 2 tablespoons of olive oil

The perfect pizza for veggie lovers – the peak of vegetarian Italian pizzas! Works with any of your favorite vegetables, but the classic combo is:

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Slice the onion into rings, mince the garlic, and cut the zucchini and bell pepper into thin strips. Tip: For added aroma, lightly fry the vegetables in a pan with a little olive oil. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Cut or tear the fresh mozzarella into thin slices and spread them out over the pizza. Evenly place the vegetables on the pizza then bake in the oven until golden brown (time is dependent on temperature). Take out of the oven, sprinkle with oregano and basil, and finito!





Spinaci

Spinaci 

*Ein vegetarischer
Pizzaklassiker mit
dem gewissen Kniff!*

Belag für 1 Pizza:
2-3 EL Tomatensauce
70g Mozzarella
100g Feta (Schafskäse)
150g Blattspinat
1 Knoblauchzehe
1 TL getrockneter Oregano

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden oder zerpfücken und großflächig auf der Pizza verteilen. Blattspinat, Feta und gehackten Knoblauch auf der Pizza verteilen und je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Oregano bestreuen und genießen!

Spinaci 

*A classic
vegetarian pizza
with a twist!*

Topping for 1 Pizza:
2-3 tablespoons tomato sauce
100g Mozzarella (fresh or shredded)
100g Feta
150g spinach
1 clove of garlic
1 teaspoon dried oregano

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Cut or tear the fresh mozzarella into thin slices and spread them out over the pizza. Evenly place the spinach, feta and minced garlic on the pizza, then bake in the oven until golden brown (time is dependent on temperature). Take out of the oven, sprinkle with oregano, and enjoy!

Quattro Formaggi

*Ein Traum für alle Käseliebhaber;
denn hier verschmelzen
4 verschiedene Käsesorten zu einem
Pizzaerlebnis der Spitzenklasse!
Die Käsesorten können frei
nach Belieben gewählt werden,
hier ein Beispiel.*

Belag für 1 Pizza:

2-3 EL Tomatensauce
45g Mozzarella
45g Parmesan
45g milder Gorgonzola
45g Provolone
1 TL getrockneter Oregano

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Alle 4 Käsesorten großflächig auf der Pizza verteilen. Anschließend je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Oregano bestreuen und basta!

Quattro Formaggi

*Every cheese-lover's dream:
4 different kinds of cheese
melt together to make this
pizza a creamy and cheesy
delight! You can pick any
cheese desired or available,
but here's an example.*

Topping for 1 Pizza:

2-3 tablespoons tomato sauce
45g Mozzarella (fresh or shredded)
45g Parmesan
45g mild Gorgonzola
45g Provolone
1 teaspoon dried oregano

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. Place all four kinds of cheese generously onto the pizza. Bake in the oven until golden brown (time dependent on temperature). Take out of the oven, sprinkle with oregano, and basta!



Quattro
Formaggi

Zucchini e Patate



Zucchini e Patate



*Ein weiterer vegetarischer
Pizza-Hit, bei dem ausnahmsweise
keine Tomatensauce verwendet wird,
dafür aber Kartoffeln und Zucchini!*

Belag für 1 Pizza:
100g Mozzarella
3 gekochte Kartoffeln
1 Zucchini
1 TL getrockneter Oregano

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Zucchini und gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Falls gewünscht, kann auch die Zucchini, bevor sie auf die Pizza kommt, leicht angebraten werden. Den fertigen Pizzateig mit Mozzarella belegen, den Rand auslassen. Anschließend die gekochten Kartoffelscheiben sowie die Zuchini-scheiben auf der Pizza verteilen. Anschließend je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Oregano bestreuen und fertig ist die vegetarische Pizza.

Zucchini e Patate



*Another vegetarian favorite,
but this time without tomato sauce.
Here, it's all about the perfect
combination of potatoes and zucchini!*

Topping for 1 Pizza:
100g Mozzarella (fresh or shredded)
3 cooked potatoes
1 zucchini
1 teaspoon dried oregano

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Thinly slice the zucchini and cooked potatoes. If you wish, you can lightly fry the zucchini. Spread mozzarella onto the prepared pizza dough, leaving the edges free. Then evenly place the slices of cooked potato and zucchini over the pizza. Bake in the oven until golden brown (time is dependent on temperature). Take out of the oven, sprinkle with oregano, and your vegetarian pizza is ready!

Calzone

*Außen knusprig und zartschmelzend
im Innern – die Rede ist von einer
klassisch italienischen Calzone!
Die Pizza wird bei dieser speziellen
Variante nämlich zusammengeklappt.
Die Zutaten können nach
Belieben variieren, ein Beispiel hier.*

Belag für 1 Calzone:
2-3 EL Tomatensauce
80 Mozzarella
100g Ricotta
100g Schinken
50g Champignons
1 TL getrockneter Oregano

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den fertigen Pizzateig mit Tomatensauce bestreichen, den Rand auslassen. Die Hälfte der Pizza anschließend mit Mozzarella, Ricotta, Schinken und Champignons belegen und nach Belieben würzen. Nun die obere, nicht belegte Pizzahälfte über die befüllte Hälfte schlagen. Anschließend den Rand der unteren Hälfte über den eingeschlagenen Teig legen und festdrücken, so können Sie sicher sein, dass die Calzone zusammenhält. Die Calzone je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis sie goldbraun ist – aus dem Ofen nehmen und genießen!

Calzone

*Crispy on the outside and molten
in the middle – this is a classic Italian
calzone! This special kind of pizza is
folded together for a unique taste and
texture, and you can choose your
ingredients as desired.
Here's some inspiration.*

Topping for 1 Pizza:
2-3 tablespoons tomato sauce
80g Mozzarella (fresh or shredded)
100g ricotta
100g cooked ham
50g mushrooms
1 teaspoon dried oregano

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Spread tomato sauce on the prepared pizza dough, leaving the edges free. On just one half of the pizza, place the mozzarella, ricotta, ham, and mushrooms, and season to taste. Now fold the other half, free of toppings, over the filled half. Crimp the edge of the bottom half over that of the top half and press together securely to make sure that the calzone is tightly closed. Bake in the oven until golden brown (time dependent on temperature), then take out of the oven and enjoy!



Calzone



Flammkuchen

Tarte Flambée

Flammkuchen mit Speck & Zwiebel

Das Original mit Speck und Zwiebel – ein köstliches, einfaches Flammkuchen-Gericht auf rustikale Art!

Belag für 1 Flammkuchen:

2 Zwiebeln
100g Speck
120g Schmand / Sauerrahm
100g Crème Fraîche
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Den Schmand / Sauerrahm und Crème Fraîche mit Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Nun das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Danach den Teig mit der Sauerrahm-Crème Fraîche-Mischung bestreichen und die Zwiebel mit dem Speck über den Teig verteilen. Den Flammkuchen je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis er goldbraun ist. Fertig!

Tarte Flambée with Bacon & Onions

Tarte Flambée, also known as Flammkuchen in the Franco-German region, is a rustic variety of pizza, with a thin and crispy base. This is the original recipe, with bacon and onions – simple, delicious and authentic!

Topping for 1 Tarte Flambée:

2 onions
100g bacon
120g sour cream
100g crème fraîche
1 pinch salt
1 pinch pepper

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Mix the sour cream and crème fraîche in a bowl with salt and pepper to taste. Peel and finely chop the onion. Cut the bacon into cubes or strips. Now heat some oil in a pan and lightly fry the onions. Next, spread the sour cream-crème fraîche mixture onto the tarte flambée base, and scatter the onions and bacon over it. Bake the tarte flambée in the oven until golden brown (time dependent on temperature). Done!

Flammkuchen mit Ziegenkäse & Feigen

Klassischer Flammkuchen – und doch ganz anders. Lassen Sie sich von dieser frischen und abwechslungsreichen Variante begeistern!

Belag für 1 Flammkuchen:

150g Ziegenfrischkäse
150g Crème fraîche
4 Feigen
1 rote Zwiebel
30g Walnüsse (optional)
1EL Honig (optional)
1 Prise Salz & Pfeffer

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Die Walnüsse zusammen mit dem Honig in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Nüsse zur Seite stellen und auskühlen lassen. Danach grob hacken. Die Feigen und den Ziegenkäse in Scheiben und die Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Crème fraîche mit etwas Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Restliche Zutaten auf dem Teig verteilen und in den Ofen schieben. Den Flammkuchen je nach Temperatur so lange im Ofen backen, bis er goldbraun ist. Genießen!

Tarte Flambée with Goat's Cheese & Figs

A classic tarte flambée with a twist. You'll love this fresh, tangy and creamy version.

Topping for 1 tarte flambée:

150g fresh goat's cheese
150g crème fraîche
4 figs
1 red onion
30g walnuts (optional)
1 tablespoon honey (optional)
1 pinch salt & pepper

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Heat the walnuts together with the honey in a pan on a medium heat until lightly caramelized. Place the nuts aside and let them cool. Then roughly chop them. Cut the figs and goat's cheese into slices, and the onion into thin rings. Season the crème fraîche with a little salt and pepper and spread evenly onto the dough. Scatter the remaining ingredients onto the base and put in the oven. Bake the tarte flambée until golden brown (time dependent on temperature). Done!





Flammkuchen mit Lachs, Dill & Meerrettich



Hier trifft knuspriger Boden auf eine cremige Sahne-Meerrettich-Schicht und zarten Lachs.

Belag für 1 Flammkuchen:

- 2 Stangen Lauch
- 300g Räucherlachs in dünnen Scheiben
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Dill
- 2EL Meerrettich
- 2TL Zitronensaft
- 1 Prise Salz & Pfeffer

Pizzastein mittig auf den Rost legen und Backofen oder Grill auf höchster Stufe vorheizen, bis die maximale Temperatur erreicht ist. Lauch und Zwiebel in Ringe schneiden. Beides auf ein Sieb geben und mit kochendem Wasser übergießen. Dill fein hacken. Sauerrahm mit der Hälfte des Dills, Meerrettich und 2 TL Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerrahm-Mischung zusammen mit dem Lauch und den Zwiebeln gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen und anschließend für 10-15 Minuten ins Backrohr schieben. Flammkuchen mit Lachs belegen und weitere 3-4 Minuten backen. Mit restlichem Dill bestreuen und servieren!

Tarte Flambée with Smoked Salmon, Dill & Horseradish



This is the perfect combination of a crispy base with a rich creamy sauce, topped with tender smoked salmon.

Topping for 1 tarte flambée:

- 2 leeks
- 300g smoked salmon, thinly sliced
- 1 cup sour cream
- 2 red onions
- 1 bunch of dill
- 2 tablespoons horseradish
- 2 teaspoons lemon juice
- 1 pinch salt & pepper

Place the pizza stone on the middle grate of the oven or grill, then preheat on the highest temperature setting. Cut the leeks and the onions into rings. Place all into a colander and blanch with boiling water. Finely chop the dill. Mix the sour cream with half of the dill, all the horseradish and all the lemon juice. Season with salt and pepper to taste. Spread the sour cream mixture onto the base and top with an even layer of the leeks and onions. Bake in the oven for approximately 10-15 minutes. Top the tarte flambée with the salmon and bake in the oven for a further 3-4 minutes. Scatter over the remaining dill and serve!

VINEICO
SELECTION



*World of Premium
Kitchen and Bar Accessories*

Impressum

www.VINEICO.com

© 2021 PLConcepts GmbH & Co. KG
Oberlaaer Strasse 70, 1100 Wien
Österreich
Auflage: Erstauflage

Das Werk einschließlich seiner Inhalte ist urheberrechtlich geschützt. Verwertung ist ohne die schriftliche Zustimmung des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

The work including its contents is protected by copyright. Exploitation is not permitted without the written consent of the author. This applies in particular to electronic or other reproduction, translation, distribution and making available to the public.

Bewerten Sie uns!

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns eine kurze Bewertung auf Amazon hinterlassen würden!

Können wir das Pizzaset oder Pizzabuch noch verbessern? Teilen Sie uns Ihr Feedback gerne unter support@pl-concepts.com mit. Wir freuen uns immer, von unseren Kunden zu hören!

Viel Spaß mit Ihrem Pizza Stein!

Ihr Vinenco Team

Leave us a Review!

We would be very happy if you would leave us a short review on Amazon!

Can we improve the pizza set or pizza book? Feel free to share your feedback with us at support@pl-concepts.com. We are always happy to hear from our customers!

Wishing you joy and success with your pizza stone!

Your Vinenco Team



www.VINEICO.com