

PIZZA  AKADEMIE

PIZZA

DAS KOMPLETTE WISSEN

TEIG • TECHNIK • TEMPERATUR • TOPPING • PERFEKTION

EXKLUSIV
16 BONUSSEITEN

TABELLEN • CHECKLISTEN
PROFI-TIPPS • KNOW-HOW
NACHSCHLAGEWERK



TEIG

Zutaten verstehen.
Die perfekte Balance.



GARE

Zeit verstehen.
Aroma entwickeln.



BACKEN

Temperatur, Hitze &
Technik meistern.



TOPPING

Saucen, Käse & Zutaten
weniger ist mehr.



PRAXIS

Rezepte, Tipps &
Erfahrung aus der Praxis.



WISSEN. ÜBEN. GENIESSEN.

PIZZA IST HANDWERK. LEIDENSCHAFT. KULTUR.



KLAR ERKLÄRT
Schritt für Schritt
zum perfekten Teig.



PRAXISNAH
Erprobte Tipps & Tricks
für zuhause.



ERFAHRUNG
Wissen aus Leidenschaft –
für bessere Ergebnisse.



FÜR JEDEN
Vom Einsteiger bis zum
Pizza-Enthusiasten.

★ ★ EIN BOOKLET FÜR ALLE PIZZA-LIEBHABER ★ ★
FÜR FAMILIE, FREUNDE & GENUSSMOMENTE, DIE VERBINDEN.

Vorwort

Pizza ist weit mehr als nur ein schnelles Gericht. Sie ist Handwerk, Leidenschaft, Tradition und zugleich unendlich kreativ. Hinter einer wirklich guten Pizza steckt kein Geheimnis, sondern das Zusammenspiel aus den richtigen Zutaten, etwas Wissen, Geduld und viel Freude am Ausprobieren.

Genau aus dieser Begeisterung ist dieses Booklet entstanden.

Es soll kein wissenschaftliches Fachbuch sein und auch keine Sammlung komplizierter Regeln. Stattdessen möchte es dir Schritt für Schritt zeigen, wie aus einfachen Zutaten außergewöhnliche Pizza entstehen kann. Dabei spielt es keine Rolle, ob du gerade deine erste Pizza backst oder bereits viele Teige geknetet hast – jede Pizza ist eine neue Gelegenheit, dazuzulernen.

Du erfährst, wie Mehl, Wasser, Hefe und Salz zusammenarbeiten, warum die Gare so entscheidend ist, welche Temperaturen den Unterschied machen und wie kleine Veränderungen oft große Auswirkungen auf Geschmack, Kruste und Krume haben. Ergänzt wird das Ganze durch zahlreiche Praxis-Tipps, Vergleiche, Checklisten und Bonusseiten, die dir das Nachschlagen erleichtern.

Dabei gilt immer ein einfacher Grundsatz:

Perfekte Pizza entsteht nicht durch Zufall, sondern durch Verständnis, Übung und Erfahrung.

Hab keine Angst vor Fehlern. Fast jeder gute Pizzabäcker hat schon zu festen, zu weichen oder zu früh gebackenen Teig produziert. Genau daraus entsteht Erfahrung – und mit jeder Pizza wirst du ein Stück besser.

Wenn dieses Booklet dich motiviert, neue Techniken auszuprobieren, verschiedene Teigführungen zu testen und deine ganz persönliche Lieblingspizza zu entwickeln, dann hat es seinen Zweck erfüllt.

Ich wünsche dir viel Freude beim Lesen, Ausprobieren und natürlich beim Genießen.

Buon appetito!

Danksagung

Ein Buch entsteht selten allein – auch wenn am Ende nur ein Name auf dem Titel steht.

Dieses Booklet ist das Ergebnis vieler Stunden des Ausprobierens, Backens, Fotografierens ;-), Schreibens und Überarbeitens. Jede Pizza war eine neue Erfahrung, jeder Teig eine kleine Lektion und jede gelungene Kruste eine zusätzliche Motivation, dieses Wissen weiterzugeben.

Ein herzliches Dankeschön geht auch an alle Menschen, die ihre Leidenschaft für Pizza in Büchern, Videos, Blogs und Foren teilen. Dieses Booklet baut auf dem Wissen vieler engagierter Pizzabäcker auf, die ihre Erfahrungen offen weitergeben und damit andere inspirieren.

Ebenso danke ich den modernen KI-Werkzeugen, die mich bei der Gestaltung, der Recherche und der Entwicklung vieler Grafiken und Infografiken unterstützt haben. Sie haben geholfen, Ideen sichtbar zu machen und komplexe Themen verständlich aufzubereiten – ersetzt haben sie jedoch nie die eigene Erfahrung, das Ausprobieren und die Freude am Pizzabacken.

Dieses Booklet wurde mit viel Liebe zum Detail erstellt.

Wenn dich dieses Booklet dazu inspiriert, den nächsten Teig mit noch etwas mehr Geduld anzusetzen, Neues auszuprobieren oder einfach gemeinsam mit anderen eine gute Pizza zu genießen, dann hat sich die ganze Arbeit gelohnt.

Grazie mille – und allzeit „Buon appetito!“

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Danksagung

Kapitel 1 – Die Welt der Pizza

- Die Geschichte der Pizza
- Die wichtigsten Pizzastile
- Die Anatomie einer perfekten Pizza
- Pizza-Mythen
- Die Pizza-Formel

Kapitel 2 – Mehl

- Weizenmehl verstehen
- W-Wert & Proteingehalt
- Pizzamehl im Vergleich
- Mehl richtig lagern
- Das richtige Mehl für deinen Pizzastil

Kapitel 3 – Hydration

- Was bedeutet Hydration?
- Wie Wasser den Teig verändert
- Die richtige Hydration finden
- Hydration nach Pizzastil
- Der Fenstertest

Kapitel 4 – Hefe & Fermentation

- Frischhefe oder Trockenhefe?
- Die Wissenschaft der Fermentation
- Hefemengen richtig berechnen
- Temperatur und Hefetätigkeit
- Häufige Fehler vermeiden
- Die Fermentation auf einen Blick

Kapitel 5 – Gare

- Stockgare
- Stückgare
- Raumtemperatur oder Kühlschrank?
- 24 / 48 / 72 Stunden
- Teigtemperatur

Kapitel 6 – Der perfekte Teig

- Zutaten richtig abwiegen
- Teig richtig kneten
- Teiglinge schleifen
- Den Teig richtig formen
- Luft im Rand erhalten
- Typische Fehler beim Formen
- Der perfekte Pizzaboden

Kapitel 7 – Pizzasauce

- Die perfekte Tomatensauce
- San Marzano & andere Tomaten
- Würzen – weniger ist mehr
- Gekochte oder ungekochte Sauce?
- Sauce richtig auftragen

Kapitel 8 – Käse

- Mozzarella im Vergleich
- Fior di Latte oder Büffelmozzarella?
- Weitere Käsesorten
- Käse richtig vorbereiten
- Die richtige Menge

Kapitel 9 – Belag

- Die richtige Reihenfolge
- Klassiker & Kombinationen
- Gemüse, Fleisch & Meeresfrüchte
- Frische Zutaten nach dem Backen
- Weniger ist oft mehr

Kapitel 10 – Pizza backen

- Haushaltsofen
- Pizzaofen
- Temperatur & Backzeit
- Pizza drehen
- Die perfekte Bräunung

Kapitel 11 – Equipment

- Pizzastein oder Pizzastahl?
- Pizzaschaufeln
- Gärboxen
- Teigkarten & Zubehör
- Pflege und Reinigung

Kapitel 12 – Pizzaöfen

Welcher Pizzaofen passt zu dir?

Ferrari G3

Ninja Woodfire

Ooni

Gozney / Cozze / Effeuno im Vergleich

Kapitel 13 – Die häufigsten Fehler

Teigfehler

Fehler beim Belegen & Backen

Die 20 häufigsten Anfängerfehler

Kapitel 14 – Pizza Schritt für Schritt

Von den Zutaten bis zur fertigen Pizza

Kapitel 15 – Pizza-Lexikon

- Glossar A–F

- Glossar G–L

- Glossar M–R

- Glossar S–Z

Bonusbereich

Bonus 1 – Pizzabegriffe von A–Z

Bonus 2 – Pizza-Mythen: Wahr oder falsch?

Bonus 3 – Die häufigsten Pizza-Fehler

Bonus 4 – Pizza-Werkzeug: Die Checkliste

Bonus 5 – Pizzarechner & Umrechnungstabellen

Bonus 6 – Die Pizza-Formel

Bonus 7 – Die Pizza-Matrix

Bonus 8 – Die perfekte Pizza-Planung

Bonus 9 – Pizza-Lexikon

Bonus 10 – Pizza-Weltkarte

Bonus 11 – Mehltypen im Vergleich

Bonus 12 – Zutatenkunde: Mehl

Bonus 13 – Zutatenkunde: Wasser

Bonus 14 – Zutatenkunde: Salz

Bonus 15 – Zutatenkunde: Öl, Zucker & Co.

Bonus 16 – Zutatenkunde: Hefe

Schlusswort

PIZZA-AKADEMIE

KAPITEL 1

DIE WELT DER PIZZA

GESCHICHTE. STILE. TRADITION.
DIE BASIS FÜR EINE PERFEKTE PIZZA.



IN DIESEM KAPITEL



1.1 DIE GESCHICHTE DER PIZZA

Von den Ursprüngen
bis zur neapolitanischen
Tradition.



1.2 DIE VIER SÄULEN DER PERFEKTEN PIZZA

Teig, Sauce, Käse
und Hitze – das Fundament
jeder Pizza.



1.3 DIE WICHTIGSTEN PIZZASTILE

Neapolitanisch, Romana,
New York, Detroit & mehr –
ihre Merkmale und Unterschiede.



1.4 PIZZA WELTWEIT

Wie die Pizza Kulturen
verbindet und überall
neu interpretiert wird.



1.1

DIE GESCHICHTE
DER PIZZA



PIZZA--AKADEMIE

DIE GESCHICHTE DER PIZZA

Von den Ursprüngen bis zur
neapolitanischen Tradition.



- EINE REISE DURCH DIE ZEIT -



ANTIKE
ca. 1000 v. Chr.

Fladenbrote mit Olivenöl,
Kräutern und Gewürzen
waren die Vorläufer
moderner Pizzen.



RÖMISCHES REICH
ca. 1. Jh. v. Chr.

Soldaten backten Fladen
mit Öl und Kräutern –
ein praktisches,
sättigendes Gericht.



MITTELALTER
ca. 997 n. Chr.

Erste Erwähnung von
„picea“ in einem
lateinischen Dokument
aus Gaeta (Italien).



NEAPEL 17.–18. JH.

Pizza wird zum Essen
des Volkes in Neapel –
günstig, einfach und
unglaublich beliebt.



1889

Königin Margherita
besucht Neapel und
erhält die Pizza Margherita –
die Legende beginnt.



HEUTE

Pizza ist ein weltweites
Kulturgut – mit Millionen
Variationen und doch
tief in Tradition verwurzelt.

DIE GEBURT DER PIZZA NAPOLETANA

Neapel – das Herz der Pizza.
Hier entstand eine einzigartige
Kombination aus einfachen,
hochwertigen Zutaten,
gebacken im heißen
Steinofen.

“ Die Pizza ist die
Demokratie
des Essens –
für alle, überall. ”

– Luciano De Crescenzo



• DIE PIZZA TRADIZIONALE •

In Neapel entstanden klassische Pizzen, die bis heute
die Basis echter Pizzakultur bilden.



MARINARA



Die älteste bekannte Pizza.
Einfach, aromatisch und
ursprünglich vegan.
Zutaten: Tomaten, Knoblauch,
Oregano, Olivenöl.



MARGHERITA



Die Königin der Pizza.
Die Farben der italienischen
Flagge: Rot, Weiß, Grün.
Zutaten: Tomaten, Mozzarella,
Basilikum, Olivenöl.



NAPOLETANA



Kräftig, würzig und typisch
neapolitanisch.
Zutaten: Tomaten, Mozzarella,
Sardellen, Oliven,
Käpern, Oregano.

DIE PIZZA IN DER WELT



Italienische Auswanderer
brachten die Pizza Ende des
19. Jahrhunderts nach:

- 📍 USA – New York Style
- 📍 Argentinien – Fugazzeta
- 📍 Brasilien – Calabresa
- 📍 Japan – Teriyaki Pizza
- 📍 und in viele weitere Länder.

*Jede Kultur hat
ihre eigene Interpretation
geschaffen.*

WAS MACHT PIZZA SO BESONDERS?



EINFACHHEIT
Wenige Zutaten –
große Wirkung.



VIELSEITIGKEIT
Unendlich viele Varianten –
für jeden Geschmack.



VERBINDUNG
Pizza bringt Menschen
zusammen.



TRADITION & LEIDENSCHAFT
Über Generationen weitergegeben –
mit Stolz und Hingabe.

DIE 5 ECKPFEILER DER NAPOLETANISCHEN TRADITION



MEHL

Feines Weizenmehl
mit der richtigen
Stärke – für Elastizität
und Struktur.



WASSER

Sauberes, weiches
Wasser – die Basis
für einen lebendigen
Teig.



ZEIT

Lange Teigführung
für Aroma, Bekömm-
lichkeit und perfekte
Struktur.



HITZE

Sehr hohe Temperatur
im Steinofen – für die
perfekte Kruste und
typische Leoparden-
flecken.



LEIDENSCHAFT

Erfahrung, Gefühl
und Liebe zum Detail –
das Geheimnis echter
Pizzaioli.



Die „Associazione Verace Pizza Napoletana“ (AVPN) wurde 1984 gegründet,
um die echte neapolitanische Pizza zu schützen.

Nur wer sich an die strengen Regeln hält, darf dieses Siegel tragen.

Echte Pizza. Echte Tradition. Vera Pizza Napoletana.



WUSSTEST DU SCHON?

Eine echte neapolitanische Pizza
wird in nur 60–90 Sekunden
gebacken – bei bis zu 485 °C!
So bleibt sie innen weich,
außen knusprig und aromatisch.

🔥 485 °C



“ Pizza ist mehr als Essen.
Sie ist Kultur, Geschichte und ein Gefühl,
das man mit jedem Bissen schmeckt. ”



1.2

DIE VIER
SÄULEN



PIZZA--AKADEMIE

DIE VIER SÄULEN DER PERFEKTEN PIZZA

Nur wenn alle vier Säulen im Gleichgewicht sind,
entsteht echte Pizza-Perfektion.



TEIG *Die Basis*

- Hochwertiges Mehl mit Stärke & Proteinen
- Lange, kalte Fermentation für Aroma & Bekömmlichkeit
- Optimale Hydratation für Luftigkeit & Struktur
- Handarbeit & Ruhe für ein lebendiges Ergebnis

Ein guter Teig ist leicht, elastisch und voller Geschmack.



SAUCE *Die Seele*

- Reife, aromatische Tomaten
- Wenig Zutaten – maximaler Geschmack
- Perfekt gewürzt, nicht überladen
- Schonend zubereitet für Frische & Balance

Die Sauce bringt Frische, Säure und die Seele der Pizza.



KÄSE *Die Harmonie*

- Echter Mozzarella – frisch, nicht zu trocken
- Cremig, mild und perfekt schmelzend
- Ausgewogene Menge für Balance
- Qualität vor Quantität

Der Käse verbindet alle Aromen und verleiht Tiefe.



HITZE *Die Transformation*

- Sehr hohe Temperaturen (mind. 400 °C)
- Schnelle Backzeit: 60–90 Sekunden
- Perfekte Kruste: luftig innen, knusprig außen
- Maillard-Reaktion für Röstaromen

Die Hitze verwandelt einfache Zutaten in etwas Außergewöhnliches.



IM GLEICHGEWICHT



Keine Säule kann die andere ersetzen.
Zusammen ergeben sie das Meisterwerk.



WUSSTEST DU SCHON?



San Marzano Tomaten vom Vesuv gelten als die besten für Pizza.



Basilikum verliert bei zu langem Garen sein Aroma – frisch dazu!



Ein Holzofen erreicht über 400 °C und gibt der Pizza ihr typisches Aroma.



DAS ZIEL

Einfachheit in Perfektion.

Wenige Zutaten, höchster Respekt, Leidenschaft und das Streben nach Balance – das ist die Kunst der Pizza.



DIE REGEL

Respektiere jede Zutat, beherrsche jede Säule, suche immer das Gleichgewicht.

Passione. Tradizione. Pizza.



“ PIZZA IST NICHT NUR ESSEN,
SIE IST EIN GEFÜHL, EINE TRADITION UND EIN STÜCK ITALIEN.
EINMEISTERE DIE VIER SÄULEN – UND DU MEISTERST DIE PIZZA.



1.3 TEIG DIE BASIS



PIZZA-AKADEMIE

HYDRATION – WASSER IST DER SCHLÜSSEL

Die Wassermenge bestimmt Struktur, Aroma
und das Mundgefühl deiner Pizza.



ZEIT

Lange Teigführung
entwickelt Aroma
und macht den
Teig bekömmlich.



TEMPERATUR

Kühle Führung
(4–8 °C) sorgt für
bessere Struktur
und Geschmack.



HYDRATION

Die richtige Wasser-
menge bestimmt
Elastizität, Aroma
und Krustenqualität.



LUFT

Die richtige Knetung
und Ruhephasen geben
dem Teig Stabilität
und Volumen.



MEHL

Jedes Mehl nimmt
Wasser anders auf –
W- Wert & Proteine
sind entscheidend.

ZUTATEN – WENIG, ABER ENTSCHEIDEND



MEHL

Hochwertiges Weizenmehl
(Typ 00) mit hohem
Proteingehalt (12–14 %) für eine starke Gluten-
entwicklung.



WASSER

Am besten weiches Wasser.
Die Temperatur beeinflusst
die Fermentation.



SALZ

Stärkt das Glutengerüst
und reguliert die
Fermentation.
Nicht zu früh zum
Mehl geben.



HEFE

Nur wenig Hefe verwenden –
Zeit ist der bessere Treiber
für Aroma und Struktur.



OLIVENÖL (optional)

Für mehr Geschmeidigkeit,
Geschmack und eine
bessere Kruste.

HYDRATION IM ÜBERBLICK

Die Teigkonsistenz verändert sich mit der Wassermenge.

50–55 % EHER FESTER TEIG



- ✓ Leicht zu verarbeiten
- ✓ Weniger klebrig
- ✓ Knusprige Kruste
- ✓ Weniger offene Krume

Ideal für hohe Temperaturen
(z. B. Neapolitanische Pizza)

60–65 % AUSGEWOGEN



- ✓ Gute Balance
- ✓ Elastisch & formstabil
- ✓ Aroma & Kruste
- ✓ Für viele Pizzastile geeignet

Der Allrounder für
beste Ergebnisse

70–75 % EHER WEICHER TEIG



- ✓ Sehr offene Krume
- ✓ Intensive Aromaentfaltung
- ✓ Leicht & luftig
- ✓ Anspruchsvoll in der Handhabung

Ideal für lange Teigführung
und hohe Hydratation



Je höher die Hydratation, desto wichtiger sind Teigruhe, sanfte Verarbeitung und Erfahrung.
Der Teig wirkt weich – das Ergebnis lohnt sich!

TEIGFÜHRUNG – ZEIT MACHT DEN UNTERSCHIED



KNETEN

8–15 Minuten
langsam und
sauber kneten
bis der Teig glatt
und elastisch ist.



BULK FERMENTATION

Teig abgedeckt ruhen
lassen (Raumtemp. 1–2 h
oder kalt 12–48 h im
Kühlschrank).



PORTIONIEREN

In Kugeln teilen
(220–280 g)
und straff wirken.



STÜCKGARE

Abgedeckt weiter
ruhen lassen
(2–24 h bei
4–8 °C).



BACKEN

Bei hoher Temperatur
(430–500 °C)
backen und genießen!

DIE PERFEKTE TEIGKUGEL



- ✓ Glatt & straff an der Oberfläche
- ✓ Leicht gewölbt, nicht flach
- ✓ Elastisch & gut ausgegast
- ✓ Angenehmer, leicht säuerlicher Duft

So fühlt sich ein perfekter
Teig an – fertig für deine Pizza!



EMPFOHLENE HYDRATION NACH PIZZASTIL



NEAPOLITANISCHE PIZZA
(Leopardenmuster, luftig)

50–58 %



PIZZA ROMANA / ALLA PALA
(knusprig & aromatisch)

58–65 %



PIZZA IN TEGLIA
(locker & luftig)

65–72 %



PIZZA AL TAGLIO
(sehr luftig, offene Krume)

70–75 %

HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Zu wenig Zeit → wenig Aroma & schlechte Struktur
- ✗ Zu viel Hefe → flacher Teig, wenig Geschmack
- ✗ Zu wenig Salz → schwaches Glutengerüst
- ✗ Zu wenig Wasser → trockene Krume
- ✗ Zu warme Führung → flacher, übersäuerter Teig

Gib dem Teig Zeit – er dankt es dir!



PROFI-TIPP

Plane deinen Teig wie ein gutes Rezept –
nicht nur die Zutaten zählen,
sondern auch der richtige Zeitpunkt.

Ein perfekter Teig ist
die halbe Pizza.
Der Rest ist Leidenschaft.



“ Ein guter Pizzateig ist keine Zufallssache.
Er ist Wissen, Geduld und Gefühl in Balance. ”



1.4

HITZE
DIE
TRANSFORMATION

PIZZA-AKADEMIE

HITZE – DIE TRANSFORMATION

Hitze verwandelt einfache Zutaten
in eine *außergewöhnliche* Pizza.

DIE 5 HAUPTINFLUSSFAKTOREN DER HITZE



TEMPERATUR

Je höher die Temperatur, desto schneller gart der Teig und entwickelt Röstoffe, Aroma und Charakter.



ZEIT

Die Backzeit bestimmt Struktur, Feuchtigkeit und den Grad der Röstung.



WÄRMEQUELLE

Holz, Gas, Strom – jede Wärmequelle liefert eine andere Strahlung und Geschmacksnote.



WÄRMEÜBERTRAGUNG

Strahlungswärme von oben, Leitungshitze von unten – das Zusammenspiel macht den Unterschied.



LUFTZIRKULATION

Gute Zirkulation sorgt für gleichmäßige Hitze und die perfekte Balance aus Kruste und Krume.

WAS PASSIERT BEIM BACKEN?



VEMPFUNG

Wasser im Teig verdampft und lässt die Krume aufgehen. So entsteht Luftigkeit.



GÄRBILDUNG

Gase dehnen sich aus und stabilisieren die Struktur des Teigs.



STÄRKEMODIFIKATION

Die Stärke im Mehl quillt, gelatinisiert und sorgt für eine stabile Krume.



MAILLARD-REAKTION

Ab ca. 140 °C entstehen Röstaromen und die typische Bräunung der Kruste.



KARAMELLISIERUNG

Zucker in Teig und Belag karamellisiert und bringt Aroma, Farbe und Tiefe.



TEMPERATURBEREICHE & ERGEBNISSE



350–400 °C

NIEDRIGE HITZE

- Längere Backzeit (3–6 Min.)
- Weniger Blasenbildung
- Weniger Röstaromen

ERGEBNIS

- ✓ weiche Kruste
- ✓ blasser Farbe
- ✓ weniger Aroma



400–500 °C

MITTLERE HITZE

- Ausgewogene Backzeit (2–3 Min.)
- Gute Kruste & Krume
- Ausgewogene Röstaromen

ERGEBNIS

- ✓ schöne Bräunung
- ✓ luftige Krume
- ✓ harmonisches Aroma



500–600 °C

HOHE HITZE

- Schnelle Backzeit (60–90 Sek.)
- Starke Blasenbildung
- Intensive Röstaromen

ERGEBNIS

- ✓ leichte, knusprige Kruste
- ✓ luftige, alveolierte Krume
- ✓ intensives Aroma



ÜBER 600 °C

SEHR HOHE HITZE

- Sehr schnelle Backzeit (30–60 Sek.)
- Risiko von Verbrennung
- Nur für geübte Pizzaioli

ERGEBNIS

- ✓ sehr leopardierte Kruste
- ✓ maximale Aromen
- ✓ Vorsicht vor Bitterstoffen

HOLZOFEN VS. MODERNER OFEN



HOLZOFEN

- ✓ Weiche, langwellige Strahlung
- ✓ Natürliche Feuchtigkeit
- ✓ Typisches Raucharoma
- ✓ Höhere Trägheit
- ✓ Einzigartiger Charakter



MODERNER OFEN

- ✓ Hohe, konstante Temperaturen
- ✓ Präzise Steuerung
- ✓ Schnelle Aufheizzeit
- ✓ Weniger Feuchtigkeit
- ✓ Konstante Ergebnisse

WUSTEST DU SCHON?



Ein Holzofen erreicht über 400 °C und gibt Wärme auch nach dem Ausbrennen noch lange ab.



Eine echte neapolitanische Pizza backt nur 60–90 Sekunden bei über 450 °C.



Die Maillard-Reaktion ist für bis zu 80 % des Aromas der Kruste verantwortlich.

DIE PERFEKTE KRUSTE – DAS ZIEL



- ✓ Leicht, luftig und gut alveoliert
- ✓ Knusprig außen, weich innen
- ✓ Schöne Röstung mit Leoparding
- ✓ Aromatisch und nicht trocken



MERKE DIR:

Höchste Hitze, kurze Zeit, gute Zutaten und Gefühl – das ist die Kunst der Pizza.

TIPPS FÜR DIE PRAXIS



- ✓ Heize deinen Ofen immer ausreichend vor – mind. 45–60 Minuten.
- ✓ Backe auf dem Stein oder Stahl – er speichert und leitet Hitze optimal.
- ✓ Drehe die Pizza regelmäßig für eine gleichmäßige Bräunung.
- ✓ Beobachte die Kruste – sie zeigt dir, ob die Temperatur passt.
- ✓ Übe und vertraue deinem Gefühl – Erfahrung macht den Meister!

HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Temperatur zu niedrig – die Pizza wird trocken und blass.
- ✗ Zu lange Backzeit – die Kruste wird hart.
- ✗ Ofen nicht richtig vorgeheizt – instabile Hitze.
- ✗ Zu wenig Luftzirkulation – ungleichmäßige Hitzeverteilung.
- ✗ Zu viel Belag – kühlt den Teig aus und verlängert die Backzeit.



“ Hitze ist der Pinsel,
die Zutaten sind die Farben –
du malst das Meisterwerk. ”



KAPITEL

2



PIZZA-AKADEMIE

MEHL VERSTEHEN

DIE BASIS FÜR STRUKTUR, AROMA UND PERFEKTE KRUSTE.

Mehl ist weit mehr als nur ein weißes Pulver.
Es ist die Grundlage deines Teigs – und entscheidet
über Geschmack, Elastizität, Aroma und Backergebnis.
Wer Mehl versteht, versteht Pizza.



2.1

WAS IST MEHL?

Der Ursprung, die Herstellung
und die Rolle des Mehls im Teig.



2.2

DIE MEHLTYPEN IM ÜBERBLICK

Tipo 00, Tipo 0, Tipo 1 und Vollkorn –
Unterschiede, Eigenschaften und Einsatz.



2.3

DER W-WERT EINFACH ERKLÄRT

Was der W-Wert bedeutet und wie
er die Teigstärke beeinflusst.



2.4

PROTEIN, GLUTEN & BACKSTÄRKE

Die drei Helden im Mehl und wie sie
deinen Teig formen.



2.5

WELCHES MEHL FÜR WELCHE PIZZA?

Die richtige Wahl für Neapolitanische,
Römische, Blechpizza und mehr.



“ Ein guter Teig beginnt nicht mit Wasser,
sondern mit dem richtigen Mehl. ”



2.1 WAS IST MEHL?



PIZZA--AKADEMIE

WAS IST MEHL?

KLEINER STOFF, GROSSE WIRKUNG.

Mehl ist das Herzstück jeder Pizza.

Es liefert Struktur, Geschmack und die Basis für eine perfekte Kruste.



VON KORN ZU MEHL – EIN NATÜRLICHER PROZESS



MEHL IN EINEM SATZ



Fein gemahlene Getreidekörner, hauptsächlich Weizen, mit wertvollen Bestandteilen, die den Teig tragen, formen und nähren.

AUS WAS BESTEHT MEHL?



- **KLEIE** (≈ 14–16 %) Schützt das Korn. Enthält Ballaststoffe, Mineralstoffe und B-Vitamine.
- **ALEURONSCHICHT** (≈ 6–8 %) Reich an Enzymen, Mineralstoffen und Proteinen.
- **MEHLKÖRPER (ENDOSPERM)** (≈ 70–75 %) Besteht überwiegend aus Stärke und etwas Protein. Hauptbestandteil des Mehls.
- **KEIMLING** (≈ 2–3 %) Enthält Öle, Vitamine (E, B), Mineralstoffe und sorgt für die Keimfähigkeit.



GUT ZU WISSEN

Je höher der Ausmahlungsgrad (z. B. Vollkorn), desto mehr Bestandteile des Korns bleiben im Mehl erhalten – und desto mehr Geschmack und Nährstoffe hat es.

DIE HAUPTBESTANDTEILE IM MEHL

	STÄRKE (60–70 %)	Die Energiequelle für die Hefe. Sie wird bei der Gärung zu Zucker abgebaut und lässt den Teig aufgehen.	→ GIBT ENERGIE
	PROTEIN (8–14 %)	Bildet Gluten, das dem Teig Elastizität und Stabilität verleiht.	→ GIBT STRUKTUR
	GLUTEN (≈ 2–4 % im Mehl)	Entsteht aus den Proteinen Glutenin und Gliadin in Verbindung mit Wasser. Es entsteht das Teiggerüst.	→ GIBT ELASTIZITÄT
	ENZYME	Natürliche Helfer, die Stärke abbauen und die Fermentation unterstützen.	→ STEuern PROZESSE
	MINERALSTOFFE & SPURENELEMENTE	Wichtig für Geschmack, Farbe und die Aktivität der Hefe.	→ FÖRDERN GESCHMACK
	WASSER (variabel)	Verbindet alle Bestandteile und aktiviert die Proteine. Ohne Wasser kein Teig!	→ VERBINDET ALLES

MEHL & PIZZA – WAS PASSIERT IM TEIG?

Wenn Mehl mit Wasser vermischt wird, beginnt eine spannende Verwandlung. Aus einfachen Zutaten entsteht ein lebendiger Teig.

- **HYDRATION**
Wasser dringt in die Mehlpartikel ein, und quillt die Proteine und Stärke auf.
- **GLUTENENTWICKLUNG**
Kneten verbindet Glutenin und Gliadin zu einem elastischen Netzwerk.
- **GÄRUNG**
Die Hefe wandelt Zucker (aus der Stärke) in CO₂ und Aroma um – der Teig geht auf.
- **STRUKTUR & AROMA**
Ein stabiles Glutennetzwerk hält die Gase fest, schafft Volumen und entwickelt Geschmack.



MEHL – MEHR ALS NUR TROCKENE ZUTAT

Die Wahl des richtigen Mehls beeinflusst:



KRUSTE

Knusprigkeit, Farbe und Biss.



AROMA

Nussig, mild oder intensiv – je nach Mehl.



TEIGVERHALTEN

Elastizität, Dehnbarkeit und Stabilität.



GÄRVERHALTEN

Wie schnell und wie sicher der Teig aufgeht.



GESCHMACK

Feine Unterschiede, die man schmeckt – besonders im Rand.



VERDAULICHKEIT

Je nach Ausmahlung und Proteingehalt.

WEIZEN – DER STAR DES PIZZABÄCKERS

Fast jede Pizza wird mit Weizenmehl gebacken. Warum? Weil Weizen die perfekte Balance bietet:

- ✓ Viel Gluten für Elastizität und Stabilität
- ✓ Gute Dehnbarkeit für dünne Böden
- ✓ Neutrales Aroma für viele Zutaten
- ✓ Vielfältige Mehltypen für jede Pizza



MERKE DIR

Mehl ist nicht gleich Mehl.

Es ist die Grundlage für alles, was du später schmeckst, siehst und fühlst.

Kenntnis über Mehl ist Kenntnis über Pizza.



PROFI-TIPP

Teste verschiedene Mehle!

Dein Gaumen und deine Hände werden den Unterschied erkennen.

*Gutes Mehl macht guten Teig.
Guter Teig macht großartige Pizza.*



“Mehl ist das Gedächtnis des Korns.
Behandle es gut – und es wird deine Pizza unvergesslich machen.”

PIZZA-AKADEMIE



2.2

TIPO 00,
TIPO 0,
TIPO 1 &
VOLLKORN



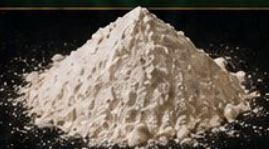
PIZZA--AKADEMIE

DIE MEHLTYPEN IM ÜBERBLICK

Nicht jedes Mehl ist gleich.
Je nach Typ, Ausmahlung und Mineralstoffgehalt
verändert sich Teig, Geschmack und Ergebnis.



TIPO 00 DAS FEINE FÜR PIZZA NAPOLETANA



Sehr fein ausgemahlenes Weizenmehl
mit niedrigem Aschegehalt.
Ideal für elastische, luftige Teige
mit langer Teigführung.

- Aschegehalt:**
max. 0,55 %
- Protein:**
11 – 13 %
- Eigenschaften:**
fein, hell, sehr gut dehnbar
- Ideal für:**
Pizza Napoletana, hohe Hydration,
lange Reifezeiten

TIPO 0 DER ALLROUNDER



Etwas größer als Tipo 00 und mit
mehr Mineralstoffen. Vielseitig
einsetzbar für Pizza, Brot und Backwaren.

- Aschegehalt:**
max. 0,90 %
- Protein:**
11 – 13,5 %
- Eigenschaften:**
ausgewogen, stabil und elastisch
- Ideal für:**
Pizza, Focaccia, Brot,
Allround-Teige

TIPO 1 MEHR GESCHMACK & NÄHRSTOFFE



Teilweise ausgemahlenes Weizenmehl
mit mehr Ballaststoffen, Vitaminen
und Mineralstoffen. Kräftiger im Aroma.

- Aschegehalt:**
max. 1,60 %
- Protein:**
12 – 14 %
- Eigenschaften:**
aromatisch, etwas kürzere Dehnbarkeit
- Ideal für:**
Pizza mit Charakter, rustikale Teige,
Mischbrote

VOLLKORN DAS VOLLE KORN



Aus dem ganzen Korn gemahlen – inklusive
Kleie und Keimling. Sehr nährstoffreich,
kräftig im Geschmack.

- Aschegehalt:**
> 1,60 %
- Protein:**
11 – 14 % (abhängig)
- Eigenschaften:**
gute Wasseraufnahme,
kürzere Elastizität
- Ideal für:**
Vollkornpizza, Mischteige,
gesundheitsbewusste Ernährung

WAS BEDEUTET TIPO?

„Tipo“ bezeichnet in Italien den
Ausmahlungsgrad des Mehls –
also wie viel vom Korn
im Mehl enthalten ist.



Kleie (äußere Schicht)
Ballaststoffe, Mineralstoffe
Mehlkörper (innerer Teil)
Stärke, Proteine
Keimling
Vitamine, Öle

Je höher die Typenzahl,
desto mehr äußere
Schichten des Korns
bleiben im Mehl –
und desto dunkler,
nährstoffreicher und
aromatischer ist es.

DIE FARBPALETTE DES MEHLS



TIPO 00 TIPO 0 TIPO 1 VOLLKORN

← fein & hell dunkel & kräftig →

WELCHES MEHL FÜR WELCHE PIZZA?

PIZZA-STIL / ANWENDUNG	TIPO 00	TIPO 0	TIPO 1	VOLLKORN
Pizza Napoletana	★★★★★ Perfekt	★★★★☆ Sehr gut	★★★☆☆ Möglich	★☆☆☆☆ Nicht ideal
Pizza in teglia (Blechpizza)	★★★★☆ Gut	★★★★☆ Sehr gut	★★★★☆ Sehr gut	★★☆☆☆ Möglich
Focaccia	★★★★☆ Gut	★★★★☆ Sehr gut	★★★★☆ Sehr gut	★★★★☆ Gut
Brot / Brötchen	★★★☆☆ Okay	★★★★☆ Sehr gut	★★★★☆ Sehr gut	★★★★☆ Ideal
Vollkorn / Gesundheit	★☆☆☆☆ Nicht geeignet	★★★☆☆ Eingeschränkt	★★★☆☆ Gut	★★★★★ Ideal

TIPPS AUS DER PRAXIS

- ✓ Für luftige, elastische Teige:
greife zu Tipo 00.
- ✓ Für mehr Geschmack und
Nährstoffe: misch Tipo 1 dazu.
- ✓ Für bessere Wasseraufnahme
längere Teigruhe einplanen.
- ✓ Vollkornmehl immer mit Wasser
und Geduld behandeln.
- ✓ Mische Mehle für dein
individuelles Ergebnis!

MEHLE MISCHEN – DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

Viele Pizzabäcker setzen auf Mischungen,
um Geschmack, Nährwerte und
Verarbeitung zu kombinieren.

70 %
TIPO 00



Mehr Aroma & Nährstoffe,
bleibt trotzdem
luftig und elastisch.

30 %
TIPO 1

MERKE DIR:

Das richtige Mehl ist wie
das richtige Werkzeug – es macht
den Unterschied, aber nicht den Meister.
Übung, Gefühl und Zeit sind entscheidend!



“ Das Mehl ist die Seele des Teigs –
wähle weise, behandle es gut und es wird dich belohnen. ”



”



2.3

DER W-WERT
EINFACH
ERKLÄRT



PIZZA-AKADEMIE

DER W-WERT EINFACH ERKLÄRT

Der W-Wert zeigt, wie stark ein Mehl ist –
und damit, wie viel Wasser es aufnehmen kann
und wie stabil dein Teig wird.





WAS IST DER W-WERT?

Der W-Wert (Fallzahl) misst die Backstärke eines Mehls.
Er gibt an, wie viel Energie (Arbeit) nötig ist,
um den Teig zu verformen.
Je höher der W-Wert, desto stärker das Mehl.



Gemessen wird der W-Wert
mit dem Farinographen.
Er ermittelt die Zeit (in Sekunden),
bis der Teig bei definierter
Knetung zusammenbricht.

Einheit: 10^{-4} Joule
= 10 x Fallzahl (Sekunden)

DIE W-WERT SKALA – WAS BEDEUTET DAS FÜR DEINEN TEIG?

W 80 – 120 SEHR SCHWACH	W 120 – 180 SCHWACH	W 180 – 260 MITTEL	W 260 – 350 STARK	W 350+ SEHR STARK
				
Sehr geringe Kleberstärke, nimmt wenig Wasser auf.	Geringe Kleberstärke, mäßige Wasseraufnahme.	Ausgewogene Kleberstärke, gute Wasseraufnahme.	Hohe Kleberstärke, hohe Wasseraufnahme.	Sehr hohe Kleberstärke, maximale Wasseraufnahme.
✓ Weiche, klebrige Teige ✗ Kaum Stand ✗ Für Pizza ungeeignet Eher für Kuchen, Mürbeteig, Kekse	✓ Weiche Teige ✓ Begrenzte Stabilität ✓ Für Pizza nur bedingt geeignet Für Biskuit, Crêpes, feine Gebäcke	✓ Geschmeidige Teige ✓ Gute Verarbeitbarkeit ✗ Für viele Pizzastile geeignet Allround-Mehl für jeden Tag	✓ Elastische, stabile Teige ✓ Sehr gute Gasbindung ✗ Ideal für lange Teigführung und hohe Hydratation Perfekt für Pizza Napoletana & in teglia	✓ Sehr stabile, dehnbare Teige ✗ Hohe Belastbarkeit ✗ Für extreme Hydratation und lange Reifezeiten Für professionelle Bäcker und Spezialanwendungen



wenig Wasseraufnahme
wenig Stabilität



mehr Stärke = mehr Struktur



sehr hohe Wasseraufnahme
sehr hohe Stabilität

EINFLUSS AUF DIE HYDRATION

Je höher der W-Wert, desto mehr Wasser kann der Teig aufnehmen.

W 120 bis ca. 55 %	W 180 bis ca. 60–65 %	W 260 bis ca. 70–75 %	W 350 bis ca. 80–90 %
			
Sehr weich, kaum formstabil	Geschmeidig, gut zu verarbeiten	Elastisch, sehr gute Struktur	Extrem elastisch, maximale Entwicklung

MERKE: Mehr Wasser = mehr Aroma, mehr Offenporigkeit und ein luftiger, lockerer Teig

RICHTWERTE: HYDRATION NACH W-WERT

W-WERT	MEHLSTÄRKE	EMPFOHLENE HYDRATION FÜR PIZZA
80 – 120	Sehr schwach	45 – 55 %
120 – 180	Schwach	50 – 60 %
180 – 260	Mittel	60 – 70 %
260 – 350	Stark	70 – 80 %
350+	Sehr stark	80 – 90 % +

Hinweis: Abhängig von Teigführung, Temperatur und gewünschtem Ergebnis.

PRAKTISCHE TIPPS FÜR DIE AUSWAHL

-  Für Pizza Napoletana:
W-Wert 260 – 320
(hohe Hydratation, lange Reifezeiten)
-  Für Pizza in teglia / Blechpizza:
W-Wert 220 – 280
(gute Stabilität, lockere Krume)
-  Für lange Teigführung (24–72 h):
W-Wert 260 oder höher
-  Für hohe Hydratation (70 % +):
W-Wert 260 oder höher

ACHTUNG!

Ein zu hoher W-Wert bedeutet
nicht automatisch eine bessere
Pizza!

- ✗ Zu starke Mehle können
schwer zu verarbeiten sein.
- ✗ Gleichgewicht aus Mehl,
Wasser, Zeit und Temperatur
ist entscheidend.

BEISPIELE GÄNGIGER MEHLE & IHRE W-WERTE

	Pizza-Mehl Tipo 00 (Standard) W-Wert: 240 – 300	Ideal für Pizza Napoletana
	Manitoba (Tipo 0/00) W-Wert: 300 – 380	Für lange Reife und hohe Hydratation
	Pizzeria-Mehl (hohe Stärke) W-Wert: 320 – 400+	Für Profi-Teige, maximale Entwicklung
	Dinkelmehl Type 630 W-Wert: 150 – 220	Für Mischbrote, Pizza nur bedingt
	Vollkornmehl W-Wert: 80 – 150	Für rustikale Teige, schwerere Struktur

“ Der W-Wert ist wie ein Kompass:
Er zeigt dir den Weg – aber du bestimmst das Ziel. ”



2.4

PROTEIN,
GLUTEN &
BACKSTÄRKE



PIZZA-AKADEMIE

PROTEIN, GLUTEN & BACKSTÄRKE

DIE DREI HELDEN FÜR DEINEN PERFEKTEN TEIG.



DIE DREI HAUPTBESTANDTEILE DES MEHLS

PROTEIN

Das Baumaterial.

Proteine sind die Bausteine, aus denen Gluten entsteht. Je mehr Protein, desto mehr Gluten kann sich bilden – und desto stärker wird der Teig.



GLUTEN

Das Netzwerk.

Gluten (aus Glutenin und Gliadin) bildet ein elastisches Netzwerk, das Gasblasen einschließt und dem Teig Struktur und Dehnbarkeit gibt.



BACKSTÄRKE

Die Energie.

Die Stärke liefert Energie für die Hefe, verkleistert beim Backen und sorgt für Kruste, Krume und den typischen Geschmack.



PROTEIN & GLUTEN – SO ENTSTEHT DIE STRUKTUR

1. MEHL + WASSER



Proteine nehmen Wasser auf.

2. KNETEN



Glutenin (Stärke) und Gliadin (Elastizität) verbinden sich.

3. GLUTENNETZWERK



Ein elastisches Netzwerk entsteht und fängt die Gärgase ein.

4. STABILER TEIG



Ergebnis: ein dehnbarer, stabiler Teig mit Volumen und guter Struktur.



OHNE GLUTEN – KEINE STRUKTUR.

Der Teig wäre brüchig, flach und könnte keine Gase halten.

AUFBAU DES WEIZENKORNS

MEHLKÖRPER (ENDOSPERM)

Enthält Stärke (ca. 70–75 %) und Proteine (ca. 8–15 %). Das wird zu Mehl vermahlen.

ALEURONSCHICHT

Reich an Mineralstoffen, Vitaminen und Proteinen.

KEIMLING

Enthält Öle, Vitamine (E, B), Mineralstoffe und Enzyme. Sorgt für Frische und Aroma.

KLEIE (SCHALEN)

Besteht aus Ballaststoffen und schützt das Korn.



PROTEINGEHALT IM MEHL – WAS BEDEUTET DAS FÜR DICH?

PROTEIN %	BESCHREIBUNG	AUSWIRKUNG AUF DEN TEIG	IDEAL FÜR
7 – 9 %	Niedriger Proteingehalt	- Wenig Glutenbildung - Weiche, klebrige Teige - Geringe Stabilität	Kuchen, Kekse, feine Gebäcke
9 – 11 %	Mittlerer Proteingehalt	- Ausgewogene Glutenbildung - Gute Elastizität - Vielseitig einsetzbar	Brot, Brötchen, Pizza (Allround)
11 – 13 %	Hoher Proteingehalt	- Starke Glutenbildung - Sehr elastisch und stabil - Lange Teigführung möglich	Pizza Napoletana, lang gereifte Teige
13 % +	Sehr hoher Proteingehalt	- Sehr starke Glutenbildung - Extrem stabil, aber schwieriger zu verarbeiten	Spezialbrote, sehr lange Gare

★ Mehr Protein = stärkeres Gluten = mehr Stabilität – aber auch mehr Kraft beim Kneten nötig!

GLUTEN BESTEHT AUS ZWEI PROTEINEN

GLUTENIN

Sorgt für Stärke und Struktur. Verleiht dem Teig Stabilität und Standfestigkeit.



GLIADIN

Sorgt für Elastizität und Dehnbarkeit. Macht den Teig geschmeidig und formbar.



ZUSAMMEN ERGEBEN SIE DAS GLUTENNETZWERK



Dieses Netzwerk hält die Gärgase im Teig fest und sorgt für Volumen, eine offene Krume und die typische Teigstruktur.

DIE ROLLE DER BACKSTÄRKE



ENERGIELIEFERANT FÜR DIE HEFE

Hefe wandelt Stärke in Zucker um – damit produziert sie CO₂ und Alkohol.



VERKLEISTERUNG BEIM BACKEN

Stärke quillt bei Hitze auf und bindet Wasser – der Teig wird fest und formstabil.



KRUSTE & GESCHMACK

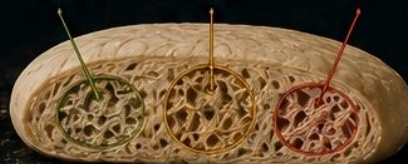
Verkleisterte Stärke karamellisiert und sorgt für Farbe, Aroma und eine knusprige Kruste.



DAS PERFEKTE ZUSAMMENSPIEL

Protein + Gluten + Stärke im Gleichgewicht.

PROTEIN GLUTEN STÄRKE



Nur wenn alle drei perfekt zusammenspielen, entsteht ein Teig mit Struktur, Elastizität, Volumen, Aroma und gutem Geschmack.



PRAKTISCHE TIPPS



Für Pizza Napoletana: Protein 11–13 %, lange Teigführung, hohe Hydratation.



Nicht zu kurz kneten – das Netzwerk braucht Zeit, um sich zu bilden.



Teig ruhen lassen – Gluten entspannt sich und wird dehnbarer.



Gutes Mehl wählen – die Qualität des Proteins ist entscheidend!



“ Ein guter Teig ist kein Zufall.
Er ist die Wissenschaft und die Geduld des Pizzaiolo. ”



2.5

WELCHES
MEHL
FÜR WELCHE
PIZZA?



PIZZA-AKADEMIE

WELCHES MEHL FÜR WELCHE PIZZA?

Die richtige Wahl für Geschmack, Struktur
und ein perfektes Ergebnis.



TIPO 00

DAS FEINE FÜR NAPOLETANA



- ✓ Sehr fein, wenig Asche
- ✓ Elastisch, lässt sich lange führen
- ✓ Leichte, luftige Kruste
- ✓ Neutraler Geschmack

IDEAL FÜR:

Pizza Napoletana,
Pizza in teglia, Focaccia

DIE MEHLAUSWAHL – AUF EINEN BLICK

TIPO 0

DER ALLROUNDER



- ✓ Fein bis mittel, ausgewogen
- ✓ Gute Wasseraufnahme
- ✓ Vielseitig einsetzbar
- ✓ Ausgewogener Geschmack

IDEAL FÜR:

Die meisten Pizzen,
Brot, Brötchen, Allround-Teige

TIPO 1

MEHR GESCHMACK & STRUKTUR



- ✓ Mehr Mineralstoffe & Ballaststoffe
- ✓ Kräftiger Geschmack
- ✓ Stabile Teige, gute Struktur
- ✓ Etwas dunklere Kruste

IDEAL FÜR:

Rustikale Pizzen, lange Teigführung,
Brot mit Charakter

VOLLKORN

DAS VOLLE KORN



- ✓ Sehr nährstoffreich
- ✓ Intensiver, nussiger Geschmack
- ✓ Geringe Elastizität
- ✓ Schwere, kompakte Teige

IDEAL FÜR:

Gesundheitsbewusste Rezepte,
Brot, spezielle Pizzateige

WELCHES MEHL PASST ZU WELCHEM PIZZA-STIL?

PIZZA-STIL	TIPO 00	TIPO 0	TIPO 1	- HINVKORN	
Pizza Napoletana	★★★★★	★★★★☆	★★★☆☆	☆☆☆☆☆	Traditionell nur mit Tipo 00.
Pizza in teglia (Blechpizza)	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★★★☆☆	Tipo 0 für mehr Volumen & Geschmack.
Pizza Romana (dünn & knusprig)	★★★☆☆	★★★★★	★★★★★	★★★☆☆	Knusprig & leicht verdaulich.
Pizza al Taglio (römisch)	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★☆☆	Tipo 0 für Stabilität, große Stücke.
Focaccia	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★★★☆☆	Für Aroma und Saftigkeit.
Rustikale Pizza (lang geführt)	★★★☆☆	★★★★★	★★★★★	★★★☆☆	Tipo 1 bringt Struktur und Geschmack.
Vollkorn-Pizza	★★★☆☆	★★★☆☆	★★★☆☆	★★★★★	Mit Vollkorn oder in Kombination.

★★★★★ = sehr gut geeignet ★★★★★ = gut geeignet ★★★★★ = bedingt geeignet ★★★★★ = weniger geeignet ★★★★★ = nicht ideal

MISCHEN BRINGT DAS BESTE ERGEBNIS

Oft ist eine Kombination ideal – für Geschmack, Elastizität und bessere Verarbeitung.

70% TIPO 00
30% TIPO 1



➔ Mehr Struktur und Aroma, trotzdem leicht und luftig. Perfekt für lange Teigführung.

80% TIPO 0
20% VOLLKORN



➔ Nährstoffreicher, aromatischer Teig mit guter Handhabung.

50% TIPO 00
50% TIPO 1



➔ Ausgewogen zwischen Elastizität und Geschmack. Ideal für rustikale Pizzen.

60% TIPO 0
40% TIPO 1



➔ Mehr Geschmack und Struktur für den Alltag – sehr vielseitig.

WORAUF DU BEI DER MEHLAUSWAHL ACHTEN SOLLTEST



QUALITÄT

Achte auf hochwertige, idealerweise italienische Mehle. Gleichbleibende Qualität = gleichbleibendes Ergebnis.



WASSERAUFNAHME

Jedes Mehl nimmt Wasser anders auf. Starte mit ca. 60–65 % Hydratation und taste dich heran.



TEIGFÜHRUNG

Feinere Mehle (Tipo 00) brauchen eine sanfte Behandlung und genug Zeit zur Entfaltung.



TEMPERATUR

Kühle Teigtemperatur (20–24 °C) verbessert Elastizität und Aroma – besonders bei Proteinen.



REIFEZEIT

Gutes Mehl braucht Zeit. Mindestens 24 h, besser 48–72 h für maximales Aroma.



EXPERIMENTIEREN

Teste verschiedene Mehle und Mischungen. Dein Geschmack und dein Ofen sind entscheidend!

EMPFOHLENE MEHLE (ITALIENISCHE MILLS)



Pizzeria (Tipo 00)
Nuvola Super (Tipo 0)
Manitoba Oro (stark)



La Napoletana (Tipo 00)
Verace (Tipo 0)
Farinapizza (Tipo 1)



Fior di Farina (Tipo 00)
Denti di Grano (Tipo 0)
Integrale (Vollkorn)



Classica (Tipo 00)
Tradizionale (Tipo 0)
Integrale (Vollkorn)

FAZIT

Es gibt nicht „das eine beste Mehl“ – sondern das beste Mehl für deine Pizza.

Verstehe dein Mehl, respektiere es – und es belohnt dich mit einer Pizza, die außen knusprig und innen perfekt ist.



“ Das richtige Mehl ist der Anfang einer großartigen Pizza.
Wissen, Geduld und Leidenschaft machen sie perfekt. ”



KAPITEL

3



PIZZA AKADEMIE

HYDRATION

DAS WASSER. DER UNTERSCHIED.

Hydration ist einer der wichtigsten Faktoren für einen großartigen Pizzateig. Sie beeinflusst alles: die Verarbeitung, die Gare, die Kruste – und vor allem das Ergebnis. Verstehe sie. Beherrsche sie. Genieße den Unterschied!



→ DIE HYDRATION BEEINFLUSST: ←



VERARBEITUNG

Je mehr Wasser, desto weicher, klebriger und anspruchsvoller wird der Teig.



GARE

Die Hydration bestimmt, wie schnell und satbil der Teig reift und Gase bildet.



KRUME

Mehr Wasser = mehr Alveolen, mehr Volumen, mehr Leichtigkeit.



KRUSTE

Sie wird luftiger, knuspriger und aromatischer – oder flach und zäh.



GESCHMACK

Eine ausgewogene Hydration bringt die Aromen besser zur Geltung.



“Wasser ist der Dirigent.
Du entscheidest, wie dein Teig klingt.

Ricci



RICCI'S EMPFEHLUNG

Verstehe die Hydration, bevor du sie veränderst.
Teste, probiere, notiere.
Mit Erfahrung findest du deine perfekte Balance – für deinen Ofen, deinen Stil, deine Pizza.

→ HYDRATION MERKEN ←



Mehr Wasser = mehr Möglichkeiten



Keine Hydration ohne Balance



Die richtige Hydration passt zu deinem Ofen



Notiere deine Ergebnisse und lerne daraus



Erfahrung ist die beste Zutat



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL 3.1



PIZZA AKADEMIE

WAS IST HYDRATION?

DAS VERHÄLTNISS VON WASSER ZU MEHL.

DIE BASIS FÜR STRUKTUR,
ELASTIZITÄT UND KRUME.

Hydration beschreibt, wie viel Wasser im Verhältnis zum Mehl in einem Teig enthalten ist. Sie wird in Prozent angegeben und hat den größten Einfluss auf deinen Pizzateig.



DIE EINFACHE FORMEL

$$\text{WASSER (in g)} \div \text{MEHL (in g)} = \text{HYDRATION (in \%)}$$

Beispiel:

$$700 \text{ g Wasser} \div 1.000 \text{ g Mehl} = 70 \% \text{ Hydration}$$



MERKE DIR:

Je mehr Wasser, desto weicher und klebriger der Teig – aber auch offener, luftiger und aromatischer die Krume.

WAS PASSIERT IM TEIG?



WASSER VERBINDET SICH MIT DEM MEHL

Es aktiviert die Proteine (Gluten) und bildet ein Netzwerk, das den Teig hält und ihm Struktur gibt.



DIE HEFE ARBEITET

Durch das Wasser kann die Hefe aktiv werden und Gase bilden. Diese bleiben im Teiggerüst gefangen und lassen den Teig aufgehen.



ELASTIZITÄT UND DEHNBARKEIT

Die richtige Hydration macht den Teig geschmeidig, dehnbar und ermöglicht eine perfekte Ausziehbarkeit.



KRUME UND GESCHMACK

Mehr Wasser = mehr offene Krume, bessere Rösche und intensiverer Geschmack durch längere Fermentation.

HYDRATION IM ÜBERBLICK

50 – 55 %

NIEDRIGE HYDRATION



- Fester, gut formbarer Teig
- Weniger klebrig
- Dichtere Krume
- Ideal für Blechpizza & Anfänger

56 – 65 %

MITTLERE HYDRATION



- Ausgewogen und vielseitig
- Leicht zu verarbeiten
- Feine, gleichmäßige Krume
- Ideal für Pizza klassisch

66 – 75 %

HOHE HYDRATION



- Sehr dehnbar und luftig
- Offene, aromatische Krume
- Etwas klebrig
- Ideal für neapolitanische Pizza

76 – 80 %

SEHR HOHE HYDRATION



- Extrem luftig und aromatisch
- Sehr klebrig, anspruchsvoll
- Erfordert Erfahrung
- Für Profis und lange Garezeiten

> 80 %

EXTREME HYDRATION



- Maximale Offenporigkeit
- Sehr schwer zu handhaben
- Nur mit viel Erfahrung
- Für Spezialisten

← FESTER – LEICHTER ZU HANDHABEN

WEICHER – LUFTIGER & AROMATISCHER →

WICHTIG ZU WISSEN



IMMER IN PROZENT BERECHNEN

Die Hydration steht immer in Verhältnis zum Mehl – nicht zum Gesamtteig.



WASSTERTEMPERATUR BEACHTEN

Kühles Wasser verlangsamt die Gare, warmes Wasser beschleunigt sie.



HYDRATION & GARE

Je höher die Hydration, desto länger sollte der Teig Zeit zum Reifen haben.

Einfluss auf dein Endresultat

NIEDRIGE HYDRATION

→ Fester Boden, weniger Blasen, kompakte Krume, kürzere Gare.

MITTLERE HYDRATION

→ Ausgewogener Teig, gute Elastizität, runde Krume.

HOHE HYDRATION

→ Luftiger Rand, offene Krume, intensiver Geschmack.

SEHR HOHE HYDRATION

→ Maximale Luftigkeit, aber anspruchsvoll in der Verarbeitung.



RICCIS EMPFEHLUNG

“ Für die meisten Pizzaioli ist eine Hydration zwischen 65 – 75 % der perfekte Ausgangspunkt. Probiere dich langsam nach oben – Geduld ist der Schlüssel! ”



VERSTEHEN



AUSPROBIEREN



GEDULD



GENIEßEN



ECHE ZUTATEN. ECHE GERSCHMACK. ECHE PIZZA.

KAPITEL

3.2



PIZZA AKADEMIE

50 – 80 % IM VERGLEICH

HYDRATION VERSTEHEN. TEIG VERSTEHEN. PIZZA MEISTERN

Die Hydration bestimmt, wie sich dein Teig anfühlt,
wie er sich verarbeiten lässt und wie deine Pizza
am Ende schmeckt und aussieht.



DIREKTER VERGLEICH: VIER HYDRATIONEN

50 % NIEDRIGE HYDRATION



- ✓ Fester, straffer Teig
- ✓ Sehr gute Formstabilität
- ✓ Leicht zu verarbeiten
- ✓ Weniger Ofentrieb
- ✓ Kompakte, eher trockene Krume
- ✓ Ideal für Blechpizza & Anfänger

60 % MITTLERE HYDRATION



- ✓ Ausgewogener Teig
- ✓ Gute Elastizität
- ✓ Angenehm zu verarbeiten
- ✓ Guter Ofentrieb
- ✓ Lockere, gleichmäßige Krume
- ✓ Ideal für Pizza Napoletana im Haushaltsbackofen

70 % HOHE HYDRATION



- ✓ Sehr weicher, luftiger Teig
- ✓ Benötigt mehr Erfahrung
- ✓ Etwas klebriger
- ✓ Sehr guter Ofentrieb
- ✓ Offene, luftige Krume
- ✓ Ideal für neapolitanische Pizza im heißen Ofen

80 % SEHR HOHE HYDRATION



- ✓ Extrem weich und klebrig
- ✓ Schwierig zu verarbeiten
- ✓ Maximaler Ofentrieb
- ✓ Sehr offene, alveolige Krume
- ✓ Intensiver Geschmack
- ✓ Ideal für Profis & lange Gare

WIE SICH DIE HYDRATION AUSWIRKT



VERARBEITUNG

Je mehr Wasser, desto weicher und klebriger wird der Teig.



OFENTRIEB

Mehr Hydration = mehr Dampf, mehr Auftrieb im Ofen.



KRUME

Höhere Hydration sorgt für größere, unregelmäßige Luftblasen.



GESCHMACK

Mehr Wasser + lange Gare = mehr Aromen, bessere Verdaulichkeit.



GARE

Hohe Hydration braucht mehr Zeit und Geduld – aber es lohnt sich!



BACKVERHALTEN

Mehr Wasser = mehr Dampf = bessere Kruste, mehr Röstaromen.

WELCHE HYDRATION FÜR WELCHE PIZZA?

PIZZA-STIL	HYDRATION	BESCHREIBUNG
 BLECHPIZZA	50 – 55 %	Fester Teig, leicht zu handhaben, perfekt für große Flächen.
 PIZZA ROMANA	55 – 60 %	Dünn & knusprig, gute Formstabilität.
 PIZZA NAPOLETANA HAUSHALTSOFEN	60 – 65 %	Ausgewogen, aromatisch, gut machbar.
 PIZZA NAPOLETANA PROFI-OFEN	68 – 75 %	Weich, luftig, offene Krume, echte neapolitanische Textur.
 CONTEMPORARY / ALVEOLARE	75 – 80 %	Maximale Luftigkeit, nur für erfahrene Pizzaioli.



RICCIS EMPFEHLUNG

“ Beginne bei 60 – 65 % Hydration. Wenn du den Teig beherrschst, wage dich Schritt für Schritt nach oben. ”



VERSTEHEN



AUSPROBIEREN



GEDULD



GENIEßEN



WICHTIG

Die Mehliqualität, Raumtemperatur, Reifezeit und deine Technik beeinflussen das Ergebnis genauso wie die Hydration. Passe Agua immer in kleinen Schritten an und führe ein Teigtagebuch!



ECHE ZUTATEN. ECHE GERSCHECK. ECHE PIZZA.

KAPITEL 3.3



PIZZA AKADEMIE

AUSWIRKUNGEN AUF TEIG & KRUSTE

WIE DIE HYDRATION DEIN ERGEBNIS VERÄNDERT.

Die Hydratation beeinflusst jedes Detail deines Pizzateigs – von der Verarbeitung über die Gärung bis hin zu Krume, Kruste und Geschmack. Hier siehst du, was wirklich passiert.



DIE HYDRATION UND IHRE AUSWIRKUNGEN

	50 – 55 % NIEDRIGE HYDRATION	56 – 65 % MITTLERE HYDRATION	66 – 75 % HOHE HYDRATION	76 – 80 % SEHR HOHE HYDRATION	> 80 % EXTREME HYDRATION
HYDRATION 					
TEIG- VERHALTEN 					
KRUME 	- Fester, straffer Teig - Leicht zu verarbeiten - Bleibt in Form	- Geschmeidig und elastisch - Gut dehnbar - Gut zu kontrollieren	- Weicher, sehr elastisch - Benötigt mehr Vorsicht - Klebt leichter	- Sehr weich, feucht - Schwieriger zu formen - Benötigt Erfahrung	- Sehr weich, fast flüssig - Sehr schwierige Handhabung - Nur für Profis
KRUSTE	- Dünne, knusprige Kruste - Wenig Ofentrieb - Weniger Blasenbildung	- Ausgewogene Kruste - Gute Blasenbildung - Schöner Ofentrieb	- Luftige, offene Kruste - Große Blasen (Leoparding) - Hoher Ofentrieb	- Extrem luftig und leicht - Sehr große Blasen - Risiko für Kollaps	- Maximum an Luftigkeit - Sehr dünn und blättrig - Instabil ohne starke Struktur
GESCHMACK & TEXTUR 	- Bissfest und kompakt - Weniger saftig - Intensiver Mehlgeschmack	- Angenehm saftig - Ausgewogenes Mundgefühl - Vielseitig einsetzbar	- Sehr saftig und leicht - Aromatisch - Typisch neapolitanisch	- Sehr saftig und luftig - Zartschmelzend - Delikate Textur	- Unglaublich luftig - Sehr aromatisch - Zerfällt leicht

EINFLUSS AUF VERARBEITUNG & GÄRUNG

VERARBEITBARKEIT Je höher die Hydratation, desto weicher und klebriger der Teig. Erfordert mehr Technik und Geduld.	GÄRUNG Mehr Wasser = mehr Aktivität der Hefe, schnellere Gärung und mehr Gasbildung.	GLUTENNETZWERK Wasser aktiviert das Gluten. Eine höhere Hydratation erfordert stärkeres Kneten und längere Gare.	TEMPERATUR Bei hoher Hydratation erwärmt sich der Teig schneller. Kühle Wassertemperatur verwenden!	GAREZEIT Höhere Hydratation braucht längere Garezeiten für Geschmack und Stabilität.	BACKERGEBNIS Mehr Wasser = mehr Dampf im Ofen. Das sorgt für besseren Ofentrieb, Glanz und Aroma.

WARUM VERÄNDERT WASSER SO VIEL?

	PROTEINE (GLUTEN)	Wasser aktiviert Gluten und bildet ein elastisches Netzwerk, das Gase hält.
	STÄRKE	Wasser ermöglicht die Gelatinisierung beim Backen – für stabile Krume.
	HEFE	Wasser ist Lebensraum für die Hefe und ermöglicht die Gärung.
	SALZ & AROMEN	Wasser löst Salz und verteilt Geschmack gleichmäßig im Teig.
	DAMPF IM OFEN	Mehr Wasser = mehr Dampf = bessere Kruste und Aroma.

DIE IDEALE HYDRATION HÄNGT AB VON ...

- ✓ der Mehlsorte (Stärkegehalt, Proteingehalt)
- ✓ der Pizza-Art (Napoli, Blech, Romana, ...)
- ✓ der Gehzeiten (kurz = weniger, lang = mehr)
- ✓ der Umgebungstemperatur
- ✓ deiner Erfahrung und Technik
- ✓ dem gewünschten Ergebnis

TIPP:
Starte im mittleren Bereich und arbeite dich langsam nach oben. So lernst du deinen Teig wirklich kennen!

RICCIS EMPFEHLUNG

“Mehr Wasser macht deinen Teig nicht nur luftiger, sondern auch aromatischer. Aber: Technik vor Hydratation!”



VERSTEHEN



AUSPROBIEREN



GEDULD



GEMESSEN



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL 3.4



PIZZA AKADEMIE

WELCHE HYDRATION FÜR WELCHEN OFEN?

DER OFEN MACHT DEN UNTERSCHIED.
DIE HYDRATION ENTSCHIEDET MIT.

Jeder Ofen hat seine eigene Hitze, Backdauer und Feuchtigkeit.
Die richtige Hydratation sorgt dafür, dass dein Teig im jeweiligen Ofen sein volles Potenzial entfaltet.



HYDRATION & OFENTYP - DIE PERFEKTE KOMBINATION

HAUSHALTSOFEN OBER-/UNTERHITZE



50 - 60 %

- Geringe Hitze (220 - 250 °C)
- Längere Backzeit
- Weniger Verdunstung
- Mittel bis niedrige Hydratation
- Für stabile Teige und schöne Form



IDEAL FÜR

Blechpizza, Pizza in Form, New York Style (dicker Boden)

HAUSHALTSOFEN MIT GRILL / PIZZASTEIN



58 - 65 %

- Höhere Hitze im Oberhitzebereich (mit Grillfunktion)
- Pizzastein speichert Wärme
- Kruste profitiert von mehr Feuchtigkeit im Teig
- Mehr Aroma, bessere Krume



IDEAL FÜR

Pizza Napoletana, Klassische Pizza, römische Pizza in rund

PIZZAOFEN HOLZ / GAS



60 - 70 %

- Sehr hohe Hitze (350 - 450 °C)
- Kurze Backzeit (60 - 120 Sek.)
- Mehr Wasser = mehr Dampf im Ofen = bessere Kruste
- Luftige Krume mit großen Blasen (Leoparding)



IDEAL FÜR

Neapolitanische Pizza, Pizza Napoletana STG, Pizza in 60 - 90 Sekunden

PIZZAOFEN ELEKTRISCH (HOCHLEISTUNG)



65 - 75 %

- Hohe Hitze (400 - 500 °C)
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Gute Wasserdampfbildung
- Sehr gute Ofentriebkraft
- Luftige, aromatische Krume und knusprige Kruste



IDEAL FÜR

Moderne Pizza, Neapolitanische Pizza, Detroit Style (Anpassung abhängig vom Rezept)

PIZZAOFEN PROFI / WETTBEWERB



70 - 80 %

- Extrem hohe Hitze (450 - 500 °C+)
- Sehr kurze Backzeit (45 - 90 Sek.)
- Hohe Verdunstung im Ofen
- Sehr hohe Hydratation für max. Ofentrieb, Blasenbildung und leichtes Mundgefühl



IDEAL FÜR

Wettbewerbspizza, Sehr leichte Neapolitanische Pizza, in 45 - 60 Sekunden perfekt gebacken

WAS PASSIERT BEI FALSCHER HYDRATION?

ZU WENIG WASSER



VERARBEITUNG

Teig ist fest, schwer zu dehnen, reißt schnell.



GÄRUNG

Hefe arbeitet langsamer, weniger Gasbildung.



KRUME

Dicht, kompakt, wenig Luftblasen.



KRUSTE

Hart, dick, wenig Röstaromen.

ZU VIEL WASSER

Teig ist sehr weich, klebrig, schwer zu formen.

Gare unkontrolliert, Teig kann zusammenfallen.

Ungleichmäßige Blasen, teils gummiartige Krume.

Blass, weich, schwer knusprig.

FAZIT: Die richtige Hydratation = die perfekte Balance.



RICCIS EMPFEHLUNG

“Starte innerhalb der empfohlenen Spanne für deinen Ofen und finde deine persönliche Wohlfühl-Hydratation. Kleine Anpassungen machen den großen Unterschied!”



STARTE IN DER MITTE DER SPANNE



ANPASSEN IN 2 %-SCHRITTEN



TESTE & NOTIERE DEINE ERGEBNISSE



GEDULD & ÜBUNG ZÄHLEN SICH AUS

SO FINDEST DU DEINE IDEALE HYDRATION

- 1 Wähle deinen Ofentyp und starte in der empfohlenen Hydratation.
- 2 Führe mehrere Tests durch - gleiche Zutaten, nur die Wassermenge änderst du.
- 3 Beurteile Teigverarbeitung, Gare, Krume, Kruste und Geschmack.
- 4 Passe in kleinen Schritten an (2 % mehr oder weniger Wasser).
- 5 Finde deine ideale Hydratation - dein Teig, dein Ofen, dein Pizza-Style!



TIPP

Notiere dir jedes Ergebnis. So erkennst du schnell, was wirklich besser wird.

SCNELLER ÜBERBLICK

FESTER TEIG
50 %



HAUSHALTSOFEN
OBER-/UNTERHITZE



HAUSHALTSOFEN
MIT GRILL / STEIN



PIZZAOFEN
HOLZ / GAS



PIZZAOFEN
ELEKTRISCH



PIZZAOFEN
PROFI / WETTBEWERB



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL

3.5



PIZZA AKADEMIE

TYPISCHE FEHLER BEI DER HYDRATION

KLEINE FEHLER. GROSSE WIRKUNG.

Die Hydration ist ein sensibles Gleichgewicht.
Zu wenig Wasser führt zu trockenem, festem Teig.
Zu viel Wasser kann ihn instabil und schwer
beherrschbar machen. Hier sind die häufigsten
Fehler – und wie du sie vermeidest.



DIE 8 HÄUFIGSTEN HYDRATION-FEHLER

FEHLER	WORAN DU ES ERKENNST	WARUM PASSIERT ES?	WIE DU ES VERMEIDEST / LÖST
1. ZU WENIG WASSER Teig zu trocken	- Fester, trockener Teig - Schwer zu dehnen - Reißt schnell - Dichte, kompakte Krume	- Angst vor zu weichem Teig - Rezept nicht exakt befolgt - Mehl nimmt mehr Wasser auf (anderes Mehl, andere Umgebung)	- Wassermenge schrittweise erhöhen (2–3 %) - Teig länger kneten - Dehn- & Falttechnik nutzen - Dem Teig Zeit geben (Fermentation!)
2. ZU VIEL WASSER Teig zu weich	- Sehr klebrig, läuft breit - Schwer zu formen - Instabil, reißt oder klebt - Flache, unregelmäßige Krume	- Zu viel Wasser auf einmal - Falsche Mehllwahl - Zu kurze Knetzeit - Überschätzung der Mehlstärke	- Wasser schrittweise einarbeiten - Stärkeres Mehl (z. B. W 300–340) - Längere Knetzeit für mehr Struktur - Kalten Teig kurz ruhen lassen (Autolyse)
WASSER ZU WARM Teig wird instabil	- Weicher, instabiler Teig - Zu schnelle Gärung - Große, ungleichmäßige Luftblasen	- Warmes Wasser - Hohe Teigttemperatur - Hefe arbeitet zu schnell - Überreife Teige	- Kühles Wasser verwenden (10–18 °C) - Teigttemperatur im Blick behalten - Langsame Gare (kühler führen) - Weniger Hefe einsetzen
UNGENAUES ABWIEGEN Ergebnis schwankt	- Unterschiedliche Ergebnisse - Mal perfekt, mal flop - Teig fühlt sich jedes Mal anders an	- Keine Küchenwaage - Wasser nur „ungefähr“ - Zutaten schwanken - Keine Routine	- Immer mit Waage arbeiten - Wasser in Gramm, nicht in ml - Rezepte exakt befolgen - Notizen machen & Erfahrungen sammeln
SALZ & ZEIT FALSCH Struktur leidet	- Teig wird schnell weich - Weniger Dehnbarkeit - Schwache Glutenstruktur - Geschmack leidet	- Salz zu früh oder zu spät - Zu wenig Salz - Zu kurze Knetzeit - Ungeduld	- Salz erst nach Autolyse zugeben 2 % Salz (bezogen auf Mehl) - Ausreichend kneten (Fenstertest!) - Dem Teig Zeit geben
ZU KURZ GEKNETET Struktur fehlt	- Reißt beim Dehnen - Wenig Elastizität - Kleine, dichte Krume - Teig zieht sich zurück	- Zu kurze Knetzeit - Maschine zu langsam - Nicht bis zum Fenstertest geknetet	- Länger kneten (Fenstertest beachten) - Dehn- & Falttechnik unterstützen - Maschine: 10–15 Min. (je nach Teig) - Glutenstruktur aufbauen
TEIG ZU KALT GEFÜHRT Gare stoppt	- Kaum Volumen - Sehr langsame Gare - Fester, schwerer Teig - Geschmack schwach	- Zu kaltes Wasser - Kühlschrank zu kalt - Zu kurze Stückgare - Zu viel Hefe kompensiert	- Wasser 10–18 °C - Kühlschrank: 4–6 °C - Teig rechtzeitig aus dem Kühlschrank - Langsame Gare nutzen, nicht umgehen
TEIG ZU WARM GEFÜHRT Überreife	- Sehr weich, fließt - Große Blasen, instabil - Flacher Boden - Säuerlich, alkoholisch	- Zu warme Umgebung - Zu lange Gare - Zu viel Hefe - Keine Kontrolle	- Kühlere Umgebung wählen - Garezeiten im Blick behalten - Weniger Hefe verwenden - Auf Volumen & Teiggefühl achten

ALLGEMEINE REGELN

- ✓ Beginne mit einer Hydration, die zu deinem Ofen und deinem Können passt.
- ✓ Passe dich deinem Mehl an – jedes Mehl ist anders.
- ✓ Gib dem Teig Zeit – die Gare macht den Unterschied.
- ✓ Notiere dir deine Ergebnisse und lerne daraus.
- ✓ Übung macht den Meister!

DEIN HYDRATION-CHECK

- ☐ Wasser kalt (10–18 °C)?
- ☐ Teigttemperatur unter Kontrolle?
- ☐ Mehl passend zur Hydration gewählt?
- ☐ Ausreichend geknetet (Fenstertest)?
- ☐ Salz korrekt dosiert?
- ☐ Garezeiten eingehalten?
- ☐ Teiggefühl beobachtet?



RICCIS EMPFEHLUNG

“Mach dir keine Sorgen,
wenn nicht alles perfekt ist.
Jeder Fehler ist eine Lektion
auf dem Weg zur perfekten Pizza!”



VERSTEHEN



AUSPROBIEREN



GEÜBTD



GENIESSEN



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

HEFE & FERMENTATION

ZEIT. GEDULD. GESCHMACK.

Die Kunst, Teig zum Leben zu erwecken.



IN DIESEM KAPITEL



ZEIT VERSTEHEN

Warum Zeit der wichtigste Zutat im Pizzateig ist.



HEFE & MECHANISMEN

Wie Hefe arbeitet und Teig zum Leben erweckt.



FÜHRUNGSMETHODEN

Direkt, Poolish, Biga und Sauerteig im Detail.



TEMPERATUR & ZEIT

So beeinflussen Temperatur und Zeit dein Ergebnis.



TEIG VERSTEHEN

Fermentation steuern für maximalen Geschmack.

“ JE LÄNGER DU DEINEN TEIG FÜHRST, DESTO MEHR GESCHMACK ERZÄHLT ER. ”

Ricci

DAS ERWARTET DICH



MEHR ALS NUR REZEPT

Verstehe die Prozesse hinter dem perfekten Teig.



WISSEN FÜR PROFIS

Technik, Praxis & Erfahrung für bessere Ergebnisse.



KONTROLLE GEWINNEN

Steuere Geschmack, Textur und Reife wie ein Profi.



PIZZA LEVELLEN

Weniger Zufall – mehr Konstanz & Perfektion.



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL

4.1



PIZZA AKADEMIE

WAS IST FERMENTATION?

ZEIT. GEDULD. GESCHMACK.

Fermentation ist die natürliche Gärung deines Teigs. Hefe und Zeit verwandeln einfache Zutaten in einen Teig voller Aroma, Struktur und Leichtigkeit. Hier beginnt der Unterschied zwischen gut und außergewöhnlich.



DER FERMENTATIONSPROZESS



1. AKTIVIERUNG

Die Hefe erwacht im Teig und beginnt, Zucker zu verarbeiten.



2. GÄRUNG

Es entstehen Gase (CO₂) und Alkohol. Der Teig dehnt sich aus.



3. GLUTENENTWICKLUNG

Durch Zeit und Dehnung bildet sich ein stabiles Glutengerüst.



4. AROMABILDUNG

Enzyme und Mikroorganismen entwickeln komplexe Aromen und Geschmack.



5. REIFUNG

Der Teig wird elastisch, leicht verdaulich und perfekt für den Ofen.

DIREKTVERGLEICH: WENIG ZEIT VS. GENUG ZEIT

ZU KURZE FERMENTATION (WENIG ZEIT)



- ✗ Dichter, kompakter Teig
- ✗ Wenige Aromen
- ✗ Schwer verdaulich
- ✗ Wenig Ofentrieb
- ✗ Krume eher klein und unregelmäßig



AUSREICHENDE FERMENTATION (GENUG ZEIT)



- ✓ Luftiger, elastischer Teig
- ✓ Intensive Aromen
- ✓ Leicht verdaulich
- ✓ Starker Ofentrieb
- ✓ Große, offene Krume

WAS BEEINFLUSST DIE FERMENTATION?



TEMPERATUR
Wärme beschleunigt, Kälte verlangsamt.



kalt langsam warm schnell



ZEIT
Mehr Zeit = mehr Aroma, mehr Struktur, mehr Leichtigkeit.



→



HEFEMENGE
Weniger Hefe = längere Reife, besseres Ergebnis.



→



MEHL & HYDRATION
Gutes Mehl und mehr Wasser brauchen mehr Zeit – und liefern mehr Geschmack.



→



SALZ
Bremst die Hefe leicht – das ist gut und gewollt.



→

RICHTWERTE FÜR DIE FERMENTATION

METHODE	TEMPERATUR	DAUER	ERGEBNIS
RAUMTEMPERATUR (Stockgare)	20–24 °C	3–6 h	Guter Geschmack, solide Struktur
KÜHLSCHRANK (Kalte Gare)	4–6 °C	12–72 h	Mehr Aroma, bessere Verträglichkeit, offene Krume
TEIGSTÜCKGARE (Ballengare)	4–6 °C	12–48 h	Beste Handhabung, starke Struktur, maximaler Geschmack
MIX: RT + KALT (Hybrid)	1–2 h RT + 12–48 h kalt		Balance aus Zeit, Aroma und Handhabung

* Zeiten sind Richtwerte und hängen von Rezept, Mehl, Hefemenge und Teig ab.

DIE GOLDENEN REGELN

- ✓ Gib deinem Teig Zeit – er wird es dir danken.
- ✓ Kühle Gare ist dein bester Freund.
- ✓ Weniger Hefe, mehr Zeit.
- ✓ Geduld macht den Unterschied.
- ✓ Teste, probiere und finde deinen perfekten Rhythmus.



“Fermentation ist keine Wartezeit. Es ist die Zeit, in der Magie passiert. Dein Teig arbeitet – du darfst dich auf das Ergebnis freuen.”

Ricci



RICCI'S EMPFEHLUNG

Plane voraus, hab Geduld und vertraue dem Prozess. Die besten Pizzen entstehen nicht im Ofen – sondern in der Zeit davor.



VERSTEHEN



AUSPROBIEREN



GEDULD



GENIEßEN



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL

4.2



PIZZA AKADEMIE

DIE RICHTIGE FERMENTATIONSDAUER

GEDULD IST KEINE WARTZEIT.
SIE IST GESCHMACK.

Die Dauer der Fermentation beeinflusst Geschmack, Struktur und Verträglichkeit deiner Pizza. Es gibt keine Einheitslösung – aber es gibt bewährte Richtwerte.



WIE LANGE SOLLTE TEIG REIFEN?

KURZE FÜHRUNG 1 – 4 STUNDEN



RAUMTEMPERATUR
20 – 24 °C

Für spontane Pizzen, wenn es schnell gehen muss.

- ✓ Schnell, unkompliziert
- ✗ Wenig Aroma
- Geringe Teigentwicklung



MITTLERE FÜHRUNG 6 – 12 STUNDEN



RAUMTEMPERATUR
18 – 22 °C

Guter Kompromiss aus Zeit und Geschmack.

- ✓ Ausgewogenes Aroma
- ✓ Gute Teigstruktur
- ✗ Nicht so aromaintensiv wie lange Führung



LANGE FÜHRUNG 12 – 24 STUNDEN



KÜHLSCHRANK
4 – 6 °C

Ideal für mehr Aroma, gute Verträglichkeit und stabile Teige.

- ✓ Intensives Aroma
- ✓ Bessere Verträglichkeit
- ✓ Stabile, elastische Teige
- ✗ Benötigt Planung



SEHR LANGE FÜHRUNG 24 – 72 STUNDEN



KÜHLSCHRANK
4 – 6 °C

Für maximale Aromaentwicklung und beste Teigqualität.

- ✓ Maximales Aroma
- ✓ Beste Verträglichkeit
- ✓ Große, offene Krume
- ✗ Mehr Planung
- Höheres Risiko bei Fehlern



EXTREM LANGE FÜHRUNG 72+ STUNDEN



KÜHLSCHRANK
4 – 6 °C

Für erfahrene Pizzaioli. Nur mit perfekter Technik empfohlen.

- ✓ Extrem intensives Aroma
- ✓ Sehr gute Verträglichkeit
- ✗ Höheres Risiko auf Überreife



WAS PASSIERT WÄHREND DER FERMENTATION?



PROTEINABBAU

Glutenstrukturen werden aufgebrochen – der Teig wird extensibler und leichter verdaulich.



STÄRKEABBAU

Enzyme wandeln Stärke in Zucker um – die Hefe hat Nahrung und produziert Aromen.



HEFEARBEIT

Die Hefe produziert CO₂ und Alkohol – der Teig geht auf und entwickelt Komplexität.



AROMENTWICKLUNG

Es entstehen hunderte Aromaverbindungen – für Geschmack und Duft.



STRUKTURBILDUNG

Der Teig wird elastisch, luftig und stabil – ideal für lange Teigführung und hohe Hydratation.



RICCIS EMPFEHLUNG

“Gib deinem Teig Zeit. Plane voraus, halte die Temperatur im Blick und vertraue dem Prozess. Dein Geschmack wird es dir danken!” Ricci



VERSTEHEN



AUSPROBIEREN



GEDULD



GENIESSEN

FAKTOREN, DIE DIE FERMENTATION BEEINFLUSSEN



TEMPERATUR

Je wärmer, desto schneller die Gärung. Je kälter, desto langsamer.



HEFEMENGE

Mehr Hefe = schneller. Weniger Hefe = mehr Aroma.



MEHLTYP

Vollkorn gärt schneller als Weißmehl. Starkes Mehl braucht mehr Zeit.



SALZ

Salz bremst die Hefe. Zu wenig Salz = zu schnelle Gärung.



HYDRATATION

Höhere Hydratation = mehr Enzymaktivität = schnellere Gärung.

SO PLANST DU DEINEN TEIG RICHTIG

- 1 Entscheide, wann du backen möchtest.
- 2 Wähle die gewünschte Reifezeit.
- 3 Berechne rückwärts den Startzeitpunkt.

BEISPIEL: Du willst Samstag um 18:00 Uhr backen
→ 24 h kalte Führung = Teig Freitag 18:00 Uhr ansetzen
→ 48 h kalte Führung = Teig Donnerstag 18:00 Uhr ansetzen

- 4 Arbeite sauber und halte die Temperaturen ein.
- 5 Beobachte den Teig – er zeigt dir, ob er bereit ist.

WORAN ERKENNE ICH, DASS DER TEIG BEREIT IST?

- ✓ Deutlich vergrößert
- ✓ Bläschen an der Oberfläche und an den Seiten
- ✓ Luftig und elastisch
- ✓ Angenehm aromatisch (leicht säuerlich)
- ✓ Teig lässt sich leicht dehnen, reißt nicht sofort



TIPP:

Nicht die Uhr entscheidet – dein Teig tut es. Vertraue deinen Sinnen!



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL

4.3



PIZZA AKADEMIE

WELCHE TEIGTEMPERATUR IST IDEAL?

DIE TEMPERATUR STEUERT ALLES.

Die Teigtemperatur (Teigkerntemperatur) beeinflusst Gärung, Aroma, Krustenbildung und Ofentrieb. Treffe die richtigen Entscheidungen – für eine perfekte Pizza.



VERSTEHE DEN EINFLUSS DER TEMPERATUR

ZU KALT unter 20 °C



- Sehr langsame Gärung
- Wenig Aromaentwicklung
- Dichte Krume
- Kleiner Ofentrieb

NICHT EMPFOHLEN

KÜHL 20 – 22 °C



- Langsame, kontrollierte Gärung
- Gute Aromaentwicklung
- Stabile Teigstruktur
- Gute Planbarkeit

IDEAL FÜR LANGE FÜHRUNG

IDEAL 23 – 25 °C



- Ausgewogene Gärung
- Beste Aromaentwicklung
- Elastischer, gut zu verarbeitender Teig
- Optimaler Ofentrieb

DIE GOLDENE ZONE

WARM 26 – 28 °C



- Schnelle Gärung
- Aromen können flüchtig sein
- Klebriger, weicher Teig
- Risiko für Übergare

NUR KURZE FÜHRUNG

ZU WARM über 28 °C



- Sehr schnelle Gärung
- Aromen verlieren sich
- Schwache Teigstruktur
- Gefahr von Übergare

ZU VERMEIDEN

EMPFOHLENE TEIGTEMPERATUR NACH FÜHRUNG & OFENTYP

FÜHRUNG	TEIGKERNTemperatur	EMPFOHLEN FÜR
Kurze Führung (1 – 4 h)	24 – 26 °C	Spontane Pizzen, Nachmittags/Abend
Mittlere Führung (6 – 24 h)	21 – 23 °C	Gute Balance aus Zeit & Geschmack
Lange Führung (24 – 72 h)	18 – 21 °C	Maximale Aromaentwicklung, beste Verträglichkeit
Kalte Führung (72 h und mehr)	16 – 18 °C	Für erfahrene Pizzaioli, extreme Aromatiefe

TIPP: Lieber etwas kälter starten – der Teig erwärmt sich beim Kneten und der Gärung.

SO BERECHNEST DU DEINE TEIGTEMPERATUR

$$\text{ZIEL-TTG} = (\text{MEHLTEMP.} + \text{WASSETEMP.} + \text{RAUMTEMP.}) / 3$$

BEISPIEL:

- Mehltemperatur: 20 °C
- Wassertemperatur: 10 °C
- Raumtemperatur: 22 °C



Ziel-Teigtemperatur (ungefähr):

17,3 °C

WIE ERHÖHE ICH DIE TEIGTEMPERATUR?

- Wärmeres Wasser verwenden
- Längeres Kneten
- Teig an einem wärmeren Ort führen (z. B. 24–26 °C)

WIE SENKE ICH DIE TEIGTEMPERATUR?

- Kühleres Wasser verwenden
- Kürzeres Kneten
- Teig an einem kühleren Ort führen (z. B. 18–20 °C)

TEIGTEMPERATUR KONTROLLIEREN – SO GEHT'S

1



MESSEN

Messfühler in die Mitte des Teigs stechen. Nicht an der Oberfläche messen!

2



NOTIEREN

Temperatur, Uhrzeit und Führungsdauer immer notieren. So lernst du deinen Teig kennen.

3



ANPASSEN

Wasser- und Mehltemperatur oder Führungsort anpassen, um dein Ziel zu erreichen.

4



KONTROLLIEREN

Während der Führung erneut messen – der Teig verändert sich.

5



PERFEKTE BACKERGEBNISSE

Mit der richtigen Teigtemperatur erhältst du beste Kruste, Aroma und Ofentrieb.



ZEITPLANUNG LEICHT GEMACHT

Je kälter der Teig, desto länger die Führung.

TEIGTEMP.	FÜHRUNGSDAUER (ca.)
24 – 26 °C	1 – 4 Stunden
21 – 23 °C	6 – 24 Stunden
18 – 21 °C	24 – 72 Stunden
16 – 18 °C	72 Stunden und mehr



RICCI'S EMPFEHLUNG

“Starte mit 21 – 23 °C für eine Führung von 24 – 48 Stunden. Du bekommst maximale Aromen, beste Verträglichkeit und einen verlässlichen Teig.”

Ricci



VERSTEHEN



ANPASSEN



GEDULD



GENIEßEN

HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Zu warme Teige über Nacht führen.
- ✗ Temperatur nicht messen – nur schätzen.
- ✗ Immer die gleiche Wassertemperatur verwenden.
- ✗ Teig zu warm lagern (über 26 °C).
- ✗ Übergare durch zu lange und zu warme Führung.



RICCI'S TIPP

Messe. Notiere. Verstehe. Wiederhole. So wirst du zum Pizzaiolo!



ECHE ZUTATEN. ECHE GERSCHEMACCK. ECHE PIZZA.

KAPITEL 4.4



PIZZA AKADEMIE

GLUTENENTWICKLUNG – DAS NETZWERK, DAS DEINEN TEIG TRÄGT

STRUKTUR. ELASTIZITÄT. LUFT.

Gluten ist das Protein-Netzwerk im Teig, das Gase einschließt, Dehnbarkeit ermöglicht und für eine luftige, aromatische Krume sorgt. Die richtige Entwicklung ist entscheidend!



WAS IST GLUTEN?



Zwei Proteine verbinden sich mit Wasser zu Gluten und bilden ein elastisches, dehnbares Netzwerk.

AUFGABE VON GLUTEN

- ✓ Gase einschließen und halten
- ✓ Teig elastisch und dehnbar machen
- ✓ Struktur und Stabilität geben
- ✓ Für luftige Krume und Rand sorgen

Einflussfaktoren

- ⌚ Mehltyp (Proteingehalt)
- 💧 Wassermenge (Hydratation)
- 🌀 Kneten / Mischdauer
- ⌚ Zeit (Fermentation)
- 🌡 Temperatur
- 🧂 Salzmenge



MERKE DIR

Zu wenig Entwicklung = schwacher Teig, wenig Ofentrieb, dichte Krume.
Zu viel Entwicklung = überdehnbarer Teig, schlechte Struktur, reißt leichter.

DIE PHASEN DER GLUTENENTWICKLUNG

1. UNTERENTWICKELT

Zu wenig geknetet



Der Teig ist noch grob und unstabil.

- ✗ Reißt leicht
- ✗ Keine Spannung
- ✗ Geringe Dehnbarkeit
- ✗ Kleine, unregelmäßige Poren
- ✗ Wenig Ofentrieb

MEIDE DIESEN ZUSTAND

2. BEGINNENDE ENTWICKLUNG

Gluten bildet sich



Das Netzwerk beginnt sich zu vernetzen.

- ✓ Teig wird glatter
- ✓ Mehr Elastizität
- ✓ Beginnt, sich zu dehnen
- ✓ Poren werden feiner
- ✓ Mehr Stabilität

GUTER START

3. OPTIMAL ENTWICKELT

Der Sweet Spot



Starkes, elastisches Netzwerk – ideal für Pizza.

- ✓ Geschmeidig und elastisch
- ✓ Lässt sich dünn ausziehen
- ✓ Hält Spannung
- ✓ Feine, gleichmäßige Poren
- ✓ Maximaler Ofentrieb

ZIEL ERREICHT!

4. ÜBERENTWICKELT

Zu lange geknetet



Das Netzwerk wird zu straff und verliert an Elastizität.

- ✗ Schwer zu dehnen
- ✗ Zieht sich stark zurück
- ✗ Reißt beim Ausziehen
- ✗ Weniger Ofentrieb
- ✗ Dichte Krume möglich

VERMEIDEN

5. ZU STARK ÜBERENTWICKELT

Gluten zerstört



Das Netzwerk bricht – der Teig kollabiert.

- ✗ Klebrig und weich
- ✗ Keine Struktur
- ✗ Reißt unkontrolliert
- ✗ Läuft auseinander
- ✗ Sehr geringer Ofentrieb

ZU WEIT GEGANGEN

GLUTEN TESTEN – SO GEHT'S

1



TEIGSTÜCK NEHMEN
Nimm ein kleines Stück Teig (ca. 50 g) und forme eine Kugel.

2



VORSICHTIG AUSZIEHEN
Ziehe den Teig langsam aus allen Richtungen dünn – aber nicht reißen.

3



FENSTERTEST
Kannst du den Teig so dünn ausziehen, dass Licht durchscheint, ohne dass er reißt?

4



BEWERTEN
Glattes, elastisches Gefühl = optimal
– Zieht sich stark zurück oder reißt = zu wenig oder zu viel geknetet

WIE KNETE ICH RICHTIG?

- 👂 Mit Gefühl, nicht nach Zeit
- 👂 Teig muss glatt, elastisch und geschmeidig sein
- 👂 Kneten, bis der Fenstertest gelingt
- 👂 Dann sofort aufhören
- 👂 Während der Stockgare entspannt sich der Teig weiter

MEHLTYP & PROTEINGEHALT

MEHLTYP / PROTEIN	EIGENSCHAFTEN
TIPO 00 (11–12 %)	Weich, eher für kurze Führung Gute Dehnbarkeit
PIZZAMEHL (12–13 %)	Ideal für Pizza Gute Balance aus Elastizität und Dehnbarkeit
BROTMEHL (13–14 %)	Sehr starke Glutenbildung Für lange Führung geeignet Dehnbarer, aber mehr Knetgefühl nötig

TIPPS FÜR PERFEKTE GLUTENENTWICKLUNG

- ✓ Wasser nach und nach einarbeiten
- ✓ Autolyse nutzen (Mehl + Wasser 20–60 Min. ruhen lassen)
- ✓ Kneten, bis der Fenstertest klappt – dann stoppen!
- ✓ Teigttemperatur im Blick behalten (24–26 °C ideal)
- ✓ Ausreichend Stockgare für Enzymarbeit
- ✓ Sanft behandeln, nicht überkneten



RICCIS TIPP

Geduld und Gefühl sind wichtiger als Zeit.
Jeder Teig ist anders – lerne ihn kennen!

HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Zu wenig geknetet
- ✗ Zu lange und zu heiß geknetet
- ✗ Zu viel Salz am Anfang
- ✗ Zu wenig Zeit in der Stockgare
- ✗ Zu wenig Hydratation für das Mehl

WENN ALLES STIMMT

- ✓ Leicht zu formen und auszuziehen
- ✓ Hält Spannung und Gas
- ✓ Luftige, aromatische Krume
- ✓ Schöner Ofentrieb und Rand



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL 4.5



PIZZA AKADEMIE

DIE ROLLE VON ZEIT IN DER TEIGENTWICKLUNG

ZEIT IST DIE GEHEIME ZUTAT.

Ein guter Pizzateig braucht Zeit – nicht nur zum Gehen, sondern um Geschmack, Struktur und Aroma zu entwickeln. Je besser du Zeit einsetzt, desto besser wird deine Pizza.



WAS PASSIERT MIT ZEIT?



1. QUELLEN

Mehl und Wasser verbinden sich. Proteine nehmen Wasser auf – der Teig wird hydriert.



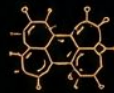
2. PROTEINENTWICKLUNG

Glutenproteine verbinden sich zu einem stabilen Netzwerk – für Elastizität und Dehnbarkeit.



3. GÄRUNG

Hefe und Mikroorganismen produzieren CO₂ und Aromen – der Teig lockert sich auf.



4. AROMABILDUNG

Enzyme bauen Stärke ab und bilden Zucker, Säuren und Aromen – Geschmack entsteht.



5. STRUKTUR

Das Glutennetzwerk wird stabiler, gleichmäßiger und besser dehnbar.



6. BACKERGEBNIS

Bessere Ofentriebskraft, knuspriger Rand, luftige Krume und intensiver Geschmack.

FERMENTATIONS-OPTIONEN IM ÜBERBLICK

METHODE	RAUMTEMPERATUR (STOCKGARE)	KÜHLSCHRANKGARE (KALTE GARE)	POOLISH / BIGA (VORTEIGMETHODE)	TEIGLINGE DIREKT VERWENDEN
TEMPERATUR	20 – 24 °C	4 – 6 °C	18 – 22 °C	20 – 24 °C
DAUER	3 – 6 Stunden	12 – 72 Stunden	8 – 24 Stunden (Vorteig) + 2 – 4 Std. Hauptteig	1 – 3 Stunden
GESCHMACK	★★★★☆	★★★★★	★★★★☆	★☆☆☆☆
TEIGSTRUKTUR	Gut	Sehr gut	Ausgezeichnet	Wenig entwickelt
OFENTRIEB	Gut	Sehr gut	Sehr gut	Gering
EMPFOHLEN FÜR	Schnelle Pizzen, spontane Zubereitung	Beste Wahl für Geschmack und Struktur	Für aromaintensive Pizzen und lange Reife	Wenn es schnell gehen muss
MERKE DIR	Kurz & warm = schnell aber weniger Aroma.	Lang & kalt = mehr Geschmack, bessere Verträglichkeit.	Vorteig = Aroma-Booster und bessere Krume.	Schnell gemacht = Kompromiss bei Geschmack & Struktur.

ZEITPLAN-BEISPIEL: KALTE GARE (48 H)



Hol den Teig 2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank – so kann er sich akklimatisieren.

Zu kalter Teig lässt sich schwer dehnen und entwickelt weniger Ofentrieb.

WIE VIEL ZEIT HAT DEIN TEIG?



Finde die Balance – sie macht den Unterschied zwischen gut und großartig!



RICCIS EMPFEHLUNG

„Gib deinem Teig Zeit und Respekt. Er belohnt dich mit Geschmack, Leichtigkeit und einer perfekten Krume. Pizza ist ein Handwerk – Zeit ist dein bester Helfer!“

Ricci



VERSTEHEN



PLANEN



GEDULD HABEN



GENIEßEN

CHECKLISTE: ZEIT-MANAGEMENT

- ✓ Genügend Zeit für die gewählte Methode einplanen
- ✓ Teigttemperatur und Raumtemperatur beachten
- ✓ Teig gut abdecken (Box oder Folie)
- ✓ Teigling rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen
- ✓ Geduldig bleiben – Gelduld zahlt sich aus!



RICCIS TIPP

Plane deinen Pizzatag rückwärts! So stellst du sicher, dass dein Teig zur richtigen Zeit bereit ist.

HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Zu wenig Zeit für die Entwicklung geben
- ✗ Zu heiß lagern (über 25 °C)
- ✗ Teig zu spät aus dem Kühlschrank nehmen
- ✗ Überreifung – Teig wird instabil
- ✗ Keine konstante Temperatur beachten

RICCIS LÖSUNG

- ✓ Frühzeitig planen und vorbereiten
- ✓ Kühle, konstante Lagerung nutzen
- ✓ Teig 1–2 Std. vor dem Backen akklimatisieren
- ✓ Erfahrung sammeln und anpassen



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL 4.6



PIZZA AKADEMIE

WELCHE METHODE FÜR WELCHE PIZZA?

DIE RICHTIGE WAHL FÜR DEIN ZIEL.

Jede Führungsmethode hat ihren eigenen Charakter und ihre Stärken.
Hier siehst du den direkten Vergleich – damit du die perfekte Entscheidung für deine Pizza triffst.



DIREKTER VERGLEICH DER FÜHRUNGSMETHODEN

	DIREKTE FÜHRUNG Schnell & unkompliziert 	POOLISH Aromatisch & locker 	BIGA Struktur & Charakter 	SAUERTEIG Maximale Aromatik
AUFWAND Zeit & Planung	☆☆☆☆ sehr gering	☆☆☆☆ gering – mittel	☆☆☆☆ mittel – hoch	☆☆☆☆ hoch
VORTEIG Zusammensetzung	Kein Vorteig Alle Zutaten direkt	50 % Mehl + 50 % Wasser + wenig Hefe (0,1 – 0,3 %)	50 – 60 % Mehl + 50 – 60 % Wasser + sehr wenig Hefe (0,05 – 0,2 %)	Sauerteig-Starter (20 – 30 % der Mehlmenge)
FÜHRUNGSZEIT gesamt	2 – 4 Stunden (am selben Tag)	8 – 16 Stunden (bei Raumtemp.)	12 – 24 Stunden (kühl geführt)	24 – 72+ Stunden (kalt geführt)
AROMA	☆☆☆☆ mild	☆☆☆☆ aromatisch, mild-süßlich	☆☆☆☆ kräftig, nussig	☆☆☆☆ komplex, tief, einzigartig
KRUME / TEXTUR	☆☆☆☆ gleichmäßig, feinporig	☆☆☆☆ sehr locker, luftig	☆☆☆☆ elastisch, bissfest, offen	☆☆☆☆ aromatisch, unregelmäßig offen
TEIGSTABILITÄT	☆☆☆☆ gut	☆☆☆☆ gut	☆☆☆☆ sehr gut	☆☆☆☆ gut (mit Erfahrung sehr gut)
VERTRÄGLICHKEIT	☆☆☆☆ sehr gut	☆☆☆☆ sehr gut	☆☆☆☆ gut	☆☆☆☆ sehr gut
IDEAL FÜR	Einsteiger, spontane Pizza, dünne Pizzen, Alltag	Neapolitanische Pizza, luftige Krume, beste Optik	Contemporary Pizza, dicke Ränder, lange Reife	Feinschmecker, Spezialisten, besondere Pizzen
EXTRA VORTEIL	Sehr schnell, einfach zu planen	Sehr aromatisch, lockere, offene Krume	Starke Struktur, intensiver Geschmack	Maximale Aromentiefe, beste Frischhaltung
HERAUSFORDERUNG	Weniger Aromattiefe, kürzere Frischhaltung	Benötigt mehr Zeit und Planung	Benötigt Reife im Kühlschrank, mehr Organisation	Zeit, Wissen & Geduld erforderlich

WELCHE METHODE PASST ZU DIR?

→ WAS IST DIR AM WICHTIGSTEN?



SCHNELL & EINFACH

Ich will heute Pizza essen.

DIREKTE FÜHRUNG



MEHR AROMA

Ich möchte mehr Geschmack und eine lockere Krume.

POOLISH



BESTE STRUKTUR

Ich will einen elastischen Teig mit starker Struktur.

BIGA



MAXIMALE AROMATIK

Ich liebe komplexe Aromen und habe Zeit.

SAUERTEIG

BERÜCKSICHTIGE AUCH:

- ☒ Wie viel Zeit kannst du einplanen?
- ☒ Wie viel Erfahrung hast du bereits?
- ☒ Welche Pizza möchtest du backen?
- ☒ Wie ist deine Raumtemperatur?
- ☒ Hast du einen Kühlschrank zur Führung?



RICCIS EMPFEHLUNG

- ☒ Starte einfach – lerne die direkte Führung.
- ☒ Steigere dich mit Poolish für echte Aromaschübe.
- ☒ Wenn du bereit bist: Biga für Struktur auf Profi-Niveau.
- ☒ Sauerteig ist die Königsklasse – aber er lohnt sich!

Ricci

AUF EINEN BLICK – METHODEN & IDEALE PIZZA-STYLE

DIREKTE FÜHRUNG

Ideal für:
Dünne Pizzen, Bleche,
Alltags-Pizza, wenn
es schnell gehen soll.

SCHNELL. EINFACH. GUT.

POOLISH

Ideal für:
Neapolitanische Pizza,
weiche, luftige Ränder,
leichte Teige.

LOCKERE KRUME. MEHR AROMA.

BIGA

Ideal für:
Contemporary Pizza,
dicke Ränder,
lange Reifezeiten,
bissfeste Krume.

STARKE STRUKTUR. INTENSIVER GESCHMACK.

SAUERTEIG

Ideal für:
Gourmet-Pizza,
besondere Aromen,
lange Teigreife,
maximale Tiefe.

KOMPLEX. NATÜRLICH. EINZIGARTIG.



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

ZEIT FORMT.
GEDULD VEREDELT.
GENUSS BLEIBT.

KAPITEL

5

GARE

ZEIT MACHT DEN UNTERSCHIED.

Die Gare ist das unsichtbare Handwerk,
das aus einfachen Zutaten einen
außergewöhnlichen Pizzateig macht.
Verstehe die Zeit – und dein Teig
wird dich belohnen.



FÜNF ENTSCHEIDENDE FAKTOREN
für perfekten Teig und maximalen Geschmack.

5.1

STOCKGARE



Die erste Gärphase,
in der Aroma, Gluten
und Struktur entstehen.

5.2

STÜCKGARE



Der letzte Schliff:
Volumen, Spannung
und die perfekte Reife.

5.3

RAUMTEMPERATUR ODER KÜHLSCHRANK?



Zwei Wege, ein Ziel:
Aroma und Struktur
bewusst steuern.

5.4

24 / 48 / 72 STUNDEN



Wie Reifezeit Geschmack,
Bekömmlichkeit und
Struktur verändert.

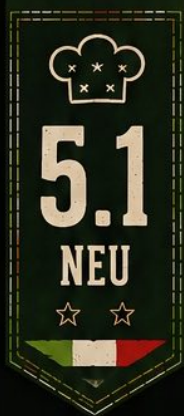
5.5

TEIGTEMPERATUR



Die unsichtbare Steuerung
deiner Gare – Kontrolle
statt Zufall.





GARE – DAS HERZ DEINES TEIGS

Zeit, Temperatur und Geduld machen den Unterschied.

Während der Gare entwickelt dein Teig Aroma, Struktur und Volumen. Hier entscheidet sich, wie deine Pizza später schmeckt und wie sie im Ofen aufgeht.



WAS PASSIERT IN DER GARE?

- Hefe verwandelt Zucker in CO₂ und Alkohol
- Der Teig lockert sich und bekommt Volumen
- Enzyme bauen Stärke ab und bilden Aromen
- Das Glutengerüst entspannt sich und wird dehnbarer
- Geschmack, Duft und Bekömmlichkeit verbessern sich

GARE-ARTEN – ÜBERSICHT

STÜCKGARE

Teiglinge ruhen einzeln nach dem Portionieren.



- 1 – 6 Stunden
- 18 – 24 °C
- Für Volumen und entspannte Teiglinge

KALTGARE (LANGZEITGARE)

Der Teig reift langsam bei niedriger Temperatur.



- 12 – 72 Stunden
- 2 – 8 °C
- Mehr Aroma, bessere Verträglichkeit

RAUMGARE

Teig reift bei Raumtemperatur.



- 2 – 12 Stunden
- 20 – 26 °C
- Schnell & unkompliziert, weniger Aroma

DIE 4 WICHTIGSTEN EINFLUSSFAKTOREN

- ZEIT** — Wie lange der Teig reift
- TEMPERATUR** — Wie warm oder kalt der Teig steht
- HEFE** — Wie viel Triebkraft im Teig steckt
- TEIGZUSAMMENSETZUNG** — Mehl, Wasser, Salz, Fett, Zucker

ZEIT & TEMPERATUR – RICHTWERTE FÜR DIE KALTGARE

TEMPERATUR	2 – 4 °C	4 – 6 °C	6 – 8 °C	8 – 10 °C	10 – 12 °C	12 – 16 °C	16 – 20 °C
GAREDAUER	48 – 72 h	36 – 48 h	24 – 36 h	18 – 24 h	12 – 18 h	8 – 12 h	4 – 8 h
TEIGVERHALTEN	sehr langsam, sehr aromatisch	langsam, sehr aromatisch	ausgewogen, aromatisch	ausgewogen, angenehm	schneller, mild aromatisch	schnell, mild	sehr schnell, wenig Aroma
EMPFEHLUNG							

TIPP: Je kälter der Teig, desto länger braucht er – aber desto besser werden Geschmack und Verträglichkeit.

ZEICHEN FÜR EINE GUTE GARE

- ✓ Teig ist sichtbar aufgegangen
- ✓ Leichte Wölbung, Oberfläche glatt
- ✓ Bei Fingerdruck bleibt eine Delle, die langsam zurückfedert
- ✓ Teig fühlt sich locker und elastisch an
- ✓ Angenehm säuerlicher, frischer Duft



HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Zu kurze Gare → wenig Aroma, fester Teig
- ✗ Zu lange Gare → Teig fällt zusammen, reißt leicht, flau im Geschmack
- ✗ Zu warme Gare → Übersäuerung, klebriger Teig
- ✗ Zu wenig Hefe + zu kurze Zeit → Teig geht kaum auf
- ✗ Zu viel Hefe → flacher Geschmack, schnell überreift

SO PLANST DU DEINE GARE

- 1 Wähle deine Garmethode (kalt, Raum, Kombination).
- 2 Stelle Zeit und Temperatur ein.
- 3 Nutze wenig Hefe für mehr Aroma.
- 4 Beobachte den Teig, nicht nur die Uhr.
- 5 Rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen (ca. 2–3 h vorher).



KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

KALTGARE + STÜCKGARE



z.B. 24 h kalt + 3–4 h Stückgare

RAUMGARE + STÜCKGARE



z.B. 4–6 h Raumgare + 2 h Stückgare

KALTGARE + RAUMGARE



z.B. 48 h kalt + 3–4 h Raumgare

RICCI'S PRO-TIPPS

- ✓ Teig immer abgedeckt lagern, damit er nicht austrocknet.
- ✓ Für Pizza: eher lange & kalt statt kurz & warm.
- ✓ Bei mehreren Teiglingen: gleiche Temperatur für alle.
- ✓ Ein guter Teig verzeiht kleine Fehler – aber keine Eile!

Ricci



ZEIT GEBEN. GEDULD HABEN. GENUSS ERNTEN.



PIZZA AKADEMIE

STÜCKGARE

DER LETZTE SCHRITT VOR DEM BACKEN

Nach der Portionierung ruhen die Teiglinge bei kontrollierten Bedingungen und entwickeln Volumen, Struktur und die perfekte Spannkraft.

Die Stückgare entscheidet über Ofentrieb, Krume und Rand.



KLEINE
DETAILS –
GROSSE
WIRKUNG

WAS IST DIE STÜCKGARE?

Die Stückgare ist die zweite Gärphase – nach dem Portionieren und Wirken. Die Teiglinge entspannen sich, entwickeln Volumen und werden backbereit.



WAS PASSIERT IN DER STÜCKGARE?

VOLUMENZUNAHME Der Teigling nimmt an Größe zu und wird lockerer.	ENTSPANNUNG Die Glutenstruktur entspannt sich – der Teig lässt sich leichter ausziehen.	AROMAENTWICKLUNG Aromen verbinden sich, werden runder und harmonischer.	BACKREIFE Der Teig erreicht die ideale Reife für maximalen Ofentrieb und eine luftige Krume.

DIE IDEALE STÜCKGARE

- TEMPERATUR**
20 – 26 °C
- DAUER**
2 – 6 Stunden
(abhängig von Teig, Temperatur und Reifegrad)
- LUFTFEUCHTIGKEIT**
70 – 80 %
- ABGEDECKT RUHEN**
Damit die Oberfläche nicht austrocknet.

WELCHE BEHÄLTER EIGNEN SICH?

GÄRBOX (EMPFOHLEN)	SCHÜSSEL / WANNEN
✓ Stapelbar ✓ Formstabil ✓ Hygienisch ✓ Optimale Luftzirkulation ✓ Leicht zu reinigen	✓ Alternative möglich ✗ Weniger Platz bei mehreren Teiglingen ✗ Schwieriger zu stapeln ✗ Weniger Luftzirkulation

VOLUMENTWICKLUNG

So sollte sich der Teigling vergrößern.



Faustregel: 1,5 – 2x Volumenzunahme.

FINGERTEST – IST DER TEIG REIF?

Drücke mit einem bemehlten Finger sanft in den Teigling.

ZU FRÜH Delle springt sofort zurück – Teig noch zu fest.	PERFECT Delle bleibt leicht stehen und springt langsam zurück.	ZU SPÄT Delle bleibt tief oder der Teig fällt zusammen.
✗	✓	✗

STÜCKGARE – ORIENTIERUNGSWERTE

TEMPERATUR	18 – 20 °C	20 – 22 °C	22 – 24 °C	24 – 26 °C	26 – 28 °C
DAUER (ca.)	4 – 6 h	3 – 4 h	2 – 3 h	1,5 – 2,5 h	1 – 1,5 h
VOLUMEN	1,5 – 2x	1,5 – 2x	1,5 – 2x	1,5 – 2x	1,5 – 2x
AROMA	Ausgewogen	Ausgewogen	Ausgewogen	Weniger komplex	Weniger komplex
EMPFEHLUNG	😊	😊	😊	😐	😞

💡 Tipp: Lieber etwas kühler und länger als zu warm und zu kurz – das bringt mehr Aroma und eine bessere Struktur.

WANN IST DER TEIGLING BACKBEREIT?

- ✓ Volumen deutlich vergrößert (1,5 – 2x)
- ✓ Oberfläche glatt und leicht gewölbt
- ✓ Fingertest: Delle bleibt leicht stehen
- ✓ Teig fühlt sich luftig und elastisch an
- ✓ Kein starker Hefegeruch



TIPPS FÜR DIE PERFEKTE STÜCKGARE

- ✓ Teiglinge nicht zu früh aus dem Kühlschrank nehmen.
- ✓ Teiglinge mit Abstand in die Box legen – sie brauchen Platz.
- ✓ Box nicht zu stark bemehlen – nur leicht stauben.
- ✓ Abdecken, aber nicht luftdicht verschließen.
- ✓ Gleichmäßige Temperatur ohne Zugluft.



HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Zu warme Stückgare – Teig wird instabil und flach.
- ✗ Zu kurze Stückgare – wenig Ofentrieb, dichte Krume.
- ✗ Zu lange Stückgare – Teig fällt zusammen, reißt leicht.
- ✗ Oberfläche trocknet aus – Kruste wird hart und bekommt Blasen.



RICCI'S PRO-TIPPS

- ✓ Plane deine Stückgare – nicht jede Umgebung ist gleich.
- ✓ Bei mehreren Teiglingen: Immer den langsamsten Teigling als Referenz nehmen.
- ✓ Kombiniere Stock- und Stückgare intelligent – Zeit bringt Geschmack!
- ✓ Ein guter Pizzateig verzeiht viel – aber keine Eile.

Ricci



5.3

RAUMTEMPERATUR
ODER
KÜHLSCHRANK?

PIZZA AKADEMIE

RAUMTEMPERATUR ODER KÜHLSCHRANK?

ZWEI WEGE – EIN ZIEL: DEIN PERFEKTER TEIG.

Die Gare ist das Herz der Teigführung. Sie entscheidet über Aroma, Bekömmlichkeit, Struktur und Ofentrieb. Grundsätzlich hast du zwei Möglichkeiten:

Die Gare bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank (Kaltgare).

Beide Wege führen zu hervorragenden Ergebnissen – wenn du weißt, wie.

22.5°C
58%

ZEIT FÜR
GUTEN TEIG –
ENTSCHEIDUNG
FÜR DICH.

DIREKTER VERGLEICH

RAUMTEMPERATUR – DIE KLASSISCHE GARE

- ✓ Aromen entwickeln sich schneller, aber weniger komplex.
- ✓ Kürzere Gare: 2 – 8 Stunden (Stückgare) bzw. 6 – 24 Stunden (Stockgare).
- ✓ Milder, eher hefeiger Geschmack.
- ✓ Gute Bekömmlichkeit bei kurzer Gare.
- ✓ Planbarer – ideal für spontane Pizza.
- ✓ Kein zusätzlicher Energieverbrauch.



AROMA



ZEIT



GESCHMACK



BEKÖMMLICHKEIT



FLEXIBILITÄT



ENERGIEVERBRAUCH

KÜHLSCHRANK – DIE KALTGARE

- ✓ Aromen entwickeln sich langsamer, aber deutlich komplexer.
- ✓ Längere Gare: 24 – 72 Stunden und mehr.
- ✓ Intensiver, runder, weniger hefig.
- ✓ Sehr gut bekömmlich, besonders bei langen Garezeiten.
- ✓ Maximale Flexibilität – Teig ist länger haltbar.
- ✓ Höherer Energieverbrauch durch Kühlung.

WANN RAUMTEMPERATUR?

- ✓ Wenn du wenig Zeit hast
- ✓ Für gleichen Tag (2 – 8 h Stückgare)
- ✓ Bei warmen Raumtemperaturen (20 – 26 °C)
- ✓ Wenn du es lieber einfach und direkt magst



20 – 26 °C

DIE KOMBINATION – DAS BESTE AUS BEIDEN WELTEN

Stockgare im Kühlschrank + Stückgare bei Raumtemperatur.



Kaltgare
im Kühlschrank



Portionieren
und Wirken



Stückgare
bei Raumtemperatur



Backen &
Genießen

- ✓ Maximales Aroma durch Kaltgare.
- ✓ Perfekter Ofentrieb durch temperierte Stückgare.
- ✓ Beste Ergebnisse – besonders für Pizza Napoletana.

WANN KÜHLSCHRANK?

- ✓ Wenn du mehr Aroma willst
- ✓ Für lange Garezeiten (24 – 72 h)
- ✓ Bei warmen Raumtemperaturen (> 24 °C)
- ✓ Wenn du flexibel planen möchtest



4 – 6 °C

PRAKTISCHE TIPPS FÜR BEIDE METHODEN

TEMPERATUR IM FOKUS

Die Temperatur ist der wichtigste Hebel für die Geschwindigkeit der Gare.



Je wärmer →
schneller Reifeprozess



Je kälter →
langsamer Reifeprozess

TEIG ABDECKEN

Egal welche Methode – der Teig darf nicht austrocknen!

- ✓ Luftdicht verschließen
- ✓ Feuchte Umgebung bevorzugen (75 – 80 % r. LF)
- ✓ Oberfläche leicht einölen



TEIG VOR DEM BACKEN

Teig rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen:

- ✓ 30 – 60 Minuten vor dem Formen bei Raumtemperatur akklimatisieren.
- ✓ So wird er geschmeidig und lässt sich besser verarbeiten.



GARE STOPPEN

Im Kühlschrank verlangsamt sich die Gare, sie stoppt aber nicht komplett.

- ✓ Nicht zu warme Teige in den Kühlschrank stellen.
- ✓ Überreife Teige werden flach und sauer.



HYGIENE

- ✓ Saubere Behälter verwenden
- ✓ Hände und Arbeitsfläche sauber halten
- ✓ Teig nicht unnötig oft berühren



AUF EINEN BLICK

METHODE	DAUER (STOCKGARE)	DAUER (STÜCKGARE)	AROMA	BEKÖMMLICHKEIT	FLEXIBILITÄT
Raumtemperatur	6 – 24 h	2 – 8 h	mittel	gut	mittel
Kühlschrank	24 – 72 h+	12 – 24 h (bei RT)	sehr hoch	sehr gut	sehr hoch
Kombination	24 – 72 h (kalt)	2 – 6 h (bei RT)	sehr hoch	sehr gut	sehr hoch

RICCIS EMPFEHLUNG

Für maximale Qualität und Geschmack kombiniere beide Methoden: Lasse deinen Teig langsam im Kühlschrank reifen und gib ihm vor dem Backen bei Raumtemperatur die Zeit, die er braucht, um perfekt aufzugehen.

Ricci



RICCIS PRO-TIPP

Teste verschiedene Zeiten und Methoden und finde deinen persönlichen Sweet Spot! Jede Mehlmart, jede Temperatur und jede Hefe ist anders – Erfahrung macht den Meister.



ZEIT GEBEN. GEDULD HABEN. GENUSS ERNTEN.



5.4

24 / 48 / 72
STUNDEN



PIZZA AKADEMIE

ZEIT, DIE MAN SCHMECKT.

24, 48 ODER 72 STUNDEN – WAS BRINGT ES DIR?

Je länger dein Teig reift, desto mehr entwickeln sich Aroma, Bekömmlichkeit und Struktur. Aber: Länger ist nicht immer besser. Die richtige Zeit hängt von vielen Faktoren ab – hier der Vergleich.

GUTE ZEIT.
GUTER TEIG.
GUTE PIZZA.



24 STUNDEN DIE KURZE REIFE

- Aroma: mild, wenig komplex
- Bekömmlichkeit: gut
- Glutenentwicklung: ausreichend
- Teigstruktur: elastisch, etwas straffer
- Ideal für: spontane Pizza, gleiche Tag backen



PERFEKT, WENN ES SCHNELL GEHEN MUSS –
GUTER GESCHMACK, ABER MIT POTENZIAL NACH OBEN.



48 STUNDEN DIE AUSGEWOGENE REIFE

- Aroma: ausgewogen, komplexer
- Bekömmlichkeit: sehr gut
- Glutenentwicklung: sehr gut
- Teigstruktur: stabil, dehnbar
- Ideal für: die meisten Pizzastile – die goldene Mitte



DIE BESTE WAHL FÜR DIE MEISTEN PIZZA-FANS –
PERFEKTE BALANCE AUS AROMA & STRUKTUR.



72 STUNDEN DIE LANGE REIFE

- Aroma: intensiv, tief & komplex
- Bekömmlichkeit: hervorragend
- Glutenentwicklung: ausgezeichnet
- Teigstruktur: sehr luftig, weich, leicht
- Ideal für: anspruchsvolle Pizzen, hohe Hydratation, höchste Qualität



FÜR MAXIMALES AROMA & BESTE BEKÖMMLICHKEIT –
ZEIT FÜR ECHTE PIZZA-LEIDENSCHAFT.

AROMAENTWICKLUNG IM ZEITVERLAUF

0 – 6 H
Direkt nach dem Kneten



Hefe aktiviert sich, erste Gase entstehen, Teig wird lockerer.

6 – 24 H
Die Basis entsteht



Aromen beginnen sich zu bilden, Glutenstruktur entwickelt sich.

24 – 48 H
Aromen reifen



Komplexere Aromen entstehen, Teig wird elastischer und stabiler.

48 – 72 H
Aromen vertiefen sich



Tiefe, runde Aromen, beste Bekömmlichkeit, sehr luftige Krume.

> 72 H
Grenzbereich



Aromen können kippen, Teig wird überreif, Struktur leidet.

mild

intensiv

WELCHE ZEIT FÜR WELCHE PIZZA?



24 Stunden



Für dünne, knusprige Pizza, Blechpizza, Pizza am selben Tag, wenig Hefe.



48 Stunden



Für die meisten Pizzastile: Neapolitanische Pizza, römische Pizza, klassische Pizza.



72 Stunden



Für hohe Hydratation, neapolitanische Pizza auf höchstem Niveau, besondere Aromen.

FAKTOREN, DIE DIE REIFEZEIT BEEINFLUSSEN

- Hefemenge – weniger Hefe = längere Reife möglich
- Teigtemperatur – kühler = langsamer, wärmer = schneller
- Mehltyp – mehr Vollkorn = kürzere Zeit sinnvoll
- Hydratation – hohe Hydratation = längere, langsamere Reife
- Salz – reguliert die Hefetätigkeit
- Gewünschtes Ergebnis – Aroma, Struktur, Bekömmlichkeit

PRAXIS: SO PLANST DU RICHTIG



- Wann möchtest du backen?
- Wie viel Zeit hast du vorher?
- Temperatur wählen (RT oder Kühlschrank)
- Hefemenge anpassen (weniger bei langer Gare)
- Teig beobachten – nicht nur die Uhr!



Dein Ziel: Der perfekte Teig zum perfekten Zeitpunkt.

VORTEILE LÄNGERER REIFEZEITEN

- Intensiveres, rundes Aroma
- Bessere Bekömmlichkeit
- Schönere, größere Porung
- Stabilere Teigstruktur
- Mehr Zeit = mehr Geschmack



HÄUFIGE FEHLER

- Zu wenig Zeit eingeplant
- Zu viel Hefe bei langer Reife
- Zu warme Lagerung
- Teig überreif (kollabiert, säuerlich, flach)
- Nur nach Zeit gehen – nicht nach dem Teig fühlen



RICCIS PRO-TIPP

Lass dem Teig Zeit – aber gib ihm die richtigen Bedingungen. Geduld ist die wichtigste Zutat neben Mehl, Wasser, Hefe und Salz.



Zeit ist die geheime Zutat hinter jeder großartigen Pizza!
Ricci

ZEIT GEBEN. GEDULD HABEN. GENUSS ERNTEN.



PIZZA AKADEMIE

TEIGTEMPERATUR

DIE UNSICHTBARE STEUERUNG DEINER GARE.

Die Teigtemperatur (Teigkerntemperatur) ist einer der wichtigsten Faktoren für eine kontrollierte und erfolgreiche Gare. Sie entscheidet, wie schnell oder langsam dein Teig arbeitet – und damit über Aroma, Struktur, Bekömmlichkeit und das Backergebnis.



KONTROLLE
STATT
ZUFALL.



WAS IST DIE TEIGTEMPERATUR?

Die Teigtemperatur ist die Temperatur im Zentrum des Teigs nach dem Kneten. Sie beeinflusst direkt die Geschwindigkeit der Hefetätigkeit und alle biochemischen Prozesse im Teig.

Immer im Kern messen – nicht an der Oberfläche!

ZIELBEREICH FÜR PIZZATEIGE



Nach dem Kneten:

20 – 24 °C

- ✓ Optimale Hefetätigkeit
- ✓ Ausgewogene Gare
- ✓ Beste Aromaentwicklung
- ✓ Gute Dehnbarkeit und Struktur
- ✓ Mehr Geschmack, bessere Bekömmlichkeit

FAKTOREN, DIE DIE TEIGTEMPERATUR BEEINFLUSSEN



MEHLTEMPERATUR

Kühles Mehl senkt die Teigtemperatur, warmes Mehl erhöht sie.



WASSTERTEMPERATUR

Der größte Hebel!

Jedes Grad mehr oder weniger im Wasser hat direkten Einfluss auf die Teigtemperatur.



RAUMTEMPERATUR

Warme Räume beschleunigen die Teigerwärmung, kalte Räume verlangsamen sie.



REIBUNG BEIM KNETEN

Je intensiver und länger geknetet wird, desto mehr Wärme entsteht durch Reibung.



ZUTATEN

Zucker und Fett können die Teigerwärmung fördern, Salz bremst die Hefetätigkeit etwas und wirkt regulierend.



DIE AUSWIRKUNG DER TEIGTEMPERATUR AUF DIE GARE

ZU KALT < 18 °C



- Hefetätigkeit zu langsam
- Lange Gare, wenig Aroma
- Fester, schwer zu dehnender Teig
- Wenig Volumen

IDEAL 20 – 24 °C



- Balance aus Zeit und Aroma
- Gute Hefeaktivität
- Elastischer, gut zu dehnender Teig
- Optimale Volumenentwicklung

ZU WARM 25 – 28 °C



- Sehr schnelle Gare
- Weniger Aromaentwicklung
- Weicher, klebriger Teig
- Gefahr von Übergare

ZU HEISS > 28 °C



- Hefe wird gestresst oder inaktiv
- Instabile Struktur
- Teig fällt in sich zusammen
- Schlechter Geschmack

WIE ERREICHE ICH DIE RICHTIGE TEIGTEMPERATUR?

- ① Zieltemperatur festlegen (20 – 24 °C)
- ② Mehltemperatur messen
- ③ Raumtemperatur berücksichtigen
- ④ Wassertemperatur anpassen
- ⑤ Nach dem Kneten kontrollieren



FAUSTFORMEL ZUR BERECHNUNG

Wassertemperatur = Zieltemperatur × 3 – (Mehltemperatur + Raumtemperatur)

Beispiel: Ziel 22 °C | Mehl 18 °C | Raum 22 °C
Wasser = 22 × 3 – (18 + 22) = 66 – 40 = 26 °C

TIPPS ZUR TEMPERATURKONTROLLE

- ✓ Im Sommer: kühles Wasser, kühles Mehl, kurze Knetzeit, ggf. Eiswürfel.
- ✓ Im Winter: lauwarmes Wasser, warme Umgebung, etwas längere Knetzeit.
- ✓ Knetzeit nur so lange wie nötig – sonst steigt die Temperatur unnötig.
- ✓ Teig nach dem Kneten sofort messen.
- ✓ Bei zu warmer Teigtemperatur: Teig abgedeckt für 20–30 Min. in den Kühlschrank stellen.



WAS TUN, WENN...?

...DER TEIG ZU WARM IST?

- Kühlschrankgare wählen
- Kürzere Stückgare
- Schnell verarbeiten
- Beim nächsten Mal kälteres Wasser und kühleres Mehl verwenden



...DER TEIG ZU KALT IST?

- Raumtemperatur erhöhen
- Lauwärmeres Wasser verwenden
- Längere Gare einplanen
- Geduld – Zeit baut Aroma auf



RICHTWERTE FÜR WASSTERTEMPERATUR (°C)

ZIEL-TEIGTEMPERATUR NACH DEM KNETEN

RAUM-TEMPERATUR	MEHL 12 °C 20–22 °C	MEHL 16 °C 20–22 °C	MEHL 20 °C 20–22 °C	MEHL 24 °C 20–22 °C
16 °C	24–26	22–24	20–22	18–20
20 °C	28–30	26–28	24–26	22–24
24 °C	32–34	30–32	28–30	26–28
28 °C	36–38	34–36	32–34	30–32

Alle Werte sind Richtwerte – immer nach dem Kneten messen und anpassen!

TEIGTEMPERATUR IM ÜBERBLICK



Messen: Immer im Kern messen (Stichthermometer).



Ziel: 20 – 24 °C nach dem Kneten.



Steuern: Wasser, Raum, Mehl, Knetzeit.



Ergebnis: Mehr Aroma, bessere Struktur, perfekte Pizza.



RICCI'S PRO-TIPP

Eine konstante Teigtemperatur ist wichtiger als jede Uhrzeit. Verstehe die Temperatur – und du verstehst deinen Teig.





PIZZA AKADEMIE

KAPITEL

6

DER PERFEKTE TEIG

DIE BASIS FÜR JEDE GROSSARTIGE PIZZA



“ Aus wenigen Zutaten entsteht
mit Zeit, Geduld und Technik etwas Großartiges. ”

6.1

ZUTATEN



6.2

REIHENFOLGE



6.3

KNETEN



6.4

FENSTERTEST



6.5

KUGELN
SCHLEIFEN



6.6

AUSZIEHEN
STATT ROLLEN



6.7

VOM TEIG
ZUR PIZZA



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL 6.1



PIZZA  AKADEMIE

ZUTATEN

WENIG ZUTATEN.
GROSSE WIRKUNG.

Ein perfekter Pizzateig braucht keine geheimen Zutaten – sondern gute Zutaten und die richtige Behandlung.



JEDE ZUTAT HAT EINE AUFGABE

MEHL



Die Basis für Struktur und Krume. Tipo 00 ist die erste Wahl für eine lockere, leichte Pizza.

WASSER



Bestimmt die Hydratation und aktiviert Mehl und Hefe. Kaltes Wasser bremst die Gärung und bringt mehr Aroma.

SALZ



Verstärkt den Geschmack, reguliert die Hefe und festigt das Glutennetzwerk. Nie weglassen, nie zu viel nehmen.

OLIVENÖL



Sorgt für Geschmeidigkeit, Feinheit und ein besseres Mundgefühl. Wenig reicht – aber es macht den Unterschied.

HEFE



Der natürliche Treibstoff für die Gärung. Wenig Hefe, viel Zeit – das Ergebnis ist mehr Aroma und bessere Verträglichkeit.

AUS FÜNF ZUTATEN ENTSTEHT ...



MEHL

WASSER

HEFE

SALZ

OLIVENÖL

PERFEKTER
PIZZATEIG

DIE 5 GOLDENEN REGELN

- ✓ **GUTES MEHL**
Verwende italienisches Mehl Tipo 00 für die beste Struktur und Elastizität.
- ✓ **KALTES WASSER**
So steuerst du die Gärung und bekommst mehr Geschmack und Stabilität.
- ✓ **SALZ EXAKT ABWIEGEN**
Zu wenig schmeckt fad, zu viel bremst die Hefe. 2–3 % sind ideal.
- ✓ **WENIG HEFE**
Weniger Hefe, mehr Zeit – für mehr Aroma und bessere Verträglichkeit.
- ✓ **GEDULD**
Der Teig braucht Zeit. Gute Dinge entstehen nicht über Nacht.



RICCIS EMPFEHLUNG

“ Der beste Pizzateig braucht keine geheimen Zutaten – sondern gute Zutaten. ”



EHRLICH



NATÜRLICH



ZEIT



LEIDENSCHAFT



ECHE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL

6.2



PIZZA AKADEMIE

REIHENFOLGE

DIE RICHTIGE REIHENFOLGE MACHT DEN UNTERSCHIED

Die Zutaten in der richtigen Reihenfolge zu vermischen sorgt für eine optimale Teigstruktur, bessere Glutenentwicklung und ein perfektes Ergebnis.



DIE EMPFOHLENE REIHENFOLGE – SCHRITT FÜR SCHRITT

1 WASSER Gib zuerst das Wasser in die Schüssel.	2 SALZ Salz im Wasser auflösen und gut verrühren.	3 HEFE Hefe dazugeben und leicht im Wasser verteilen.	4 MEHL Nach und nach Mehl hinzufügen (erst 80 %).	5 OLIVENÖL Öl dazugeben – für Geschmack und Elastizität.	6 KNETEN Kneten, bis sich die Zutaten zu einem Teig verbinden.	7 RESTLICHES MEHL Restliches Mehl nach und nach einarbeiten.	8 WEITER KNETEN Kneten, bis der Teig glatt, elastisch und geschmeidig ist.
---	---	---	---	--	--	--	--

WARUM DIE REIHENFOLGE WICHTIG IST

- ✓ Das Salz kommt nicht direkt mit der Hefe in Kontakt.
- ✓ Die Hefe kann sich optimal im Wasser verteilen.
- ✓ Das Mehl nimmt das Wasser gleichmäßig auf.
- ✓ Das Öl kann sich besser im Teig verteilen.
- ✓ Du erreichst eine bessere Glutenentwicklung.



WAS PASSIERT, WENN MAN ES FALSCH MACHT?

- ✗ Hefe und Salz direkt zusammen: Die Hefe arbeitet schlechter.
- ✗ Zu wenig Wasser zuerst: Klumpenbildung, ungleichmäßige Hydratation.
- ✗ Öl zu früh: Kann die Glutenentwicklung hemmen.
- ✗ Alles auf einmal: Ungleichmäßige Teigstruktur, längere Knetzeit.

BEISPIEL FÜR 4 PIZZATEIG-BALLEN (à ca. 250 g)

	Wasser (kalt)	600 g (60 %)
	Salz	18 g (1,8 %)
	Frischhefe	9 g (0,9 %)
	Mehl (z. B. Tipo 00)	1000 g (100 %)
	Olivenöl	20 g (2 %)
Gesamtteig		1647 g



PROFI-TIPP

Jeder Teig ist anders. Achte auf die Konsistenz, nicht ausschließlich auf die Uhr.

Knetzeit ist nicht alles – Glutenentwicklung und Teigtemperatur sind entscheidend.

“ Die richtige Reihenfolge ist wie ein gutes Fundament:
Sie macht den Weg frei für einen perfekten Teig. ”



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL

6.3



PIZZA AKADEMIE

KNETEN

GLUTEN ENTWICKELN –
STRUKTUR SCHAFFEN –
TEIG ZUM LEBEN ERWECKEN

Beim Kneten verbinden sich die Zutaten zu einem elastischen Teig. Das Gluten bildet ein Netzwerk, das Gase speichert – die Basis für eine luftige, aromatische Pizza.



DAS ZIEL

Ein gut gekneteter Teig ist glatt, elastisch und geschmeidig. Er lässt sich leicht dehnen, ohne zu reißen und hält Gargase stabil.



GLUTEN ENTWICKELN

Proteine verbinden sich zu einem stabilen Netzwerk.



GASE SPEICHERN

Das Netzwerk hält die Gargase im Teig.



ELASTIZITÄT & STRUKTUR

Der Teig wird dehnbar, formstabil und luftig.

KNETMETHODEN IM VERGLEICH



1. HANDKNETEN

15–25 MINUTEN



- ✓ Gefühl für den Teig
- ✓ Überall möglich, kein Equipment
- ✓ Schonend und kontrolliert

- ✗ Zeitintensiv
- Anstrengend bei hohen Hydrationen



2. KÜCHENMASCHINE

8–12 MINUTEN



- ✓ Konstant und effizient
- ✓ Ideal für größere Mengen
- ✓ Reproduzierbare Ergebnisse

- ✗ Weniger Gefühl für den Teig
- Überkneten möglich



3. SPIRALKNETER (PROFI)

5–8 MINUTEN



- ✓ Sehr schonend und effektiv
- ✓ Perfekte Glutenentwicklung
- ✓ Ideal für hohe Hydrationen

- ✗ Nicht für den Haushalt
- Höhere Anschaffungskosten

WIE MERKE ICH, DASS DER TEIG FERTIG IST?



GLATT

Die Oberfläche ist glatt und geschmeidig.



ELASTISCH

Der Teig lässt sich dehnen und zieht sich langsam zurück.



LEICHT & LUFTIG

Er fühlt sich lebendig an und hat ein leichtes Volumen.



FENSTERTEST

Ein dünner Teigfilm lässt sich fast durchsichtig ausziehen, ohne zu reißen.

KNETEN – SO GEHT'S (HANDKNETEN)



1

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.



2

Mit den Handballen nach vorne drücken und den Teig dehnen.



3

Teig von hinten zurückfalten.



4

90° drehen und wieder drücken.



4

Wiederholen, bis der Teig glatt und elastisch ist.



6

Zum Schluss zu einer glatten Kugel formen.



7

Abdecken und ruhen lassen.

TIPPS FÜR PERFEKTES KNETEN

- ✓ Wasser immer nach und nach zugeben.
- ✓ Nicht zu viel Mehl beim Kneten verwenden.
- ✓ Lieber etwas kürzer kneten und ruhen lassen, dann weiterkneten (Autolyse nutzen).
- ✓ Teigttemperatur im Blick behalten: Ideal 24–26 °C.
- ✓ Der Teig macht dir Arbeit – aber er dankt es dir mit Geschmack und Charakter.

“ Kneten ist wie Dialog mit deinem Teig.
Je besser du ihn verstehst, desto besser wird deine Pizza. ”



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL

6.4



PIZZA AKADEMIE

FENSTERTEST

DER TEST FÜR DIE PERFEKTE GLUTENENTWICKLUNG

Mit dem Fenstertest prüfst du, ob dein Teig optimal geknetet wurde. Er zeigt dir, ob das Glutennetzwerk stark, elastisch und stabil ist – die Grundlage für einen luftigen, aromatischen Teig.



WAS IST DER FENSTERTEST?

Ein kleines Stück Teig wird vorsichtig auseinandergezogen. Entsteht ein dünner, fast durchsichtiger „Film“ ohne zu reißen, ist der Teig bereit.



DAS IDEALE ERGEBNIS

Der Teig lässt sich dünn ausziehen, ohne zu reißen.
Licht scheint durch wie durch ein Fenster.
Der Teig ist elastisch, stabil und voller Leben.



SO GEHT DER FENSTERTEST



Nimm ein walnussgroßes Stück Teig aus der Kugel.



Drücke es vorsichtig mit den Fingern etwas flach.



Ziehe den Teig langsam und gleichmäßig in alle Richtungen.



Halte ihn gegen das Licht oder vor deine Hand. Beobachte die Struktur.



Achte darauf, dass er dünn bleibt und nicht reißt.

SO BEWERTES DU DEN TEIG



PERFEKT

Dünn wie ein Fenster, ohne Risse.
Glatt und elastisch.



NOCH NICHT FERTIG

Reißt leicht an den Rändern oder in der Mitte.
Weiter kneten.



ZU SCHWACH

Reißt sofort und unregelmäßig.
Glutenstruktur noch nicht entwickelt.



WANN TESTEN?

Zum ersten Mal nach ca. 8–12 Minuten Knetzeit.
Danach alle 2–3 Minuten wiederholen, bis der Teig das perfekte Fenster zeigt.



TIPPS FÜR DEN FENSTERTEST

- ✓ Hände leicht bemehlen, aber nicht zu viel.
- ✓ Teig vorsichtig und gleichmäßig dehnen.
- ✓ Geduld haben – jeder Teig braucht seine Zeit.
- ✓ Temperatur beachten: Zu kalt = langsamer, zu heiß = instabil.
- ✓ Ein guter Teig fühlt sich weich, elastisch und lebendig an.



MERKE DIR

Der Fenstertest ist dein Kompass.
Er zeigt dir, ob dein Teig bereit ist, luftig zu werden und eine perfekte Pizza zu tragen.

“ Ein starker Teig reißt nicht – er öffnet sich für das Licht. ”



→ ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA. ←

KAPITEL 6.5



PIZZA AKADEMIE

KUGELN SCHLEIFEN

DIE BASIS FÜR VOLUMEN,
STRUKTUR UND GÄRUNG

*Gut geschliffene Teigkugeln sind straff, glatt
und speichern die Gärgase optimal.
So entsteht eine luftige Krume und
ein herrlicher Rand.*



WARUM KUGELN SCHLEIFEN WICHTIG IST



GAS IM TEIG HALTEN

Eine straffe Oberfläche hält
die Gärgase im Teig – für
mehr Volumen und Luftigkeit.



GLEICHMÄSSIGE GÄRUNG

Die Kugelform sorgt für eine
gleichmäßige Gärung von
innen nach außen.



BESSERE STABILITÄT

Die Kugel behält ihre Form
und läuft beim Gären
nicht auseinander.



PERFЕКTE VERARBEITUNG

Eine glatte Kugel lässt sich
leichter ausziehen und sorgt
für einen schönen Rand.

SO SCHLEIFST DU TEIGKUGELN



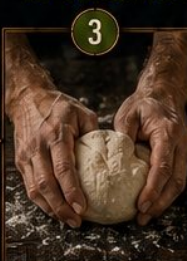
1 TEILEN

Teiglinge vorsichtig abstechen
oder abteilen. Nicht reißen
oder quetschen.



2 VORFORMEN

Teigling mit der glatten Seite
nach unten legen. Ränder zur
Mitte falten und leicht spannen.



3 FALTEN

Alle Seiten zur Mitte falten,
sodass eine straffe Oberfläche
oben entsteht.



4 DREHEN

Mit leichtem Druck die Kugel
auf der Arbeitsfläche im Kreis
drehen (schleifen).



5 SPANNEN

Durch die Drehbewegung
entsteht Spannung an der
Oberfläche.



6 FERTIG

Die Kugel ist glatt, straff
und rund. Mit der glatten Seite
nach oben ablegen.

WORAUF DU ACHTEN SOLLTEST

- ✓ Arbeite mit leicht bemehlten Händen.
- ✓ Übe gleichmäßigen, sanften Druck aus.
- ✓ Nicht zu viel Mehl verwenden – Teig soll nicht austrocknen.
- ✓ Jede Kugel gleichmäßig schleifen.

DIE PERFEKTE TEIGKUGEL



GÄREN LASSEN

Die Kugeln mit der glatten
Seite nach oben in die
Box oder auf ein bemehltes
Brett legen.



Abdecken und bei Raum-
temperatur oder im Kühlschrank
ruhen lassen.



PROFI-TIPPS

- ✓ Je straffer die Kugel, desto besser trägt sie die Gärgase.
- ✓ Übung macht den Meister – nimm dir Zeit für diesen Schritt.
- ✓ Bei sehr weichen Teigen besonders sanft arbeiten.

“ Eine gut geschliffene Kugel
ist ein Versprechen für eine
bessere Pizza. ”

Buon Appetito!



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL 6.6



PIZZA  AKADEMIE

AUSZIEHEN STATT ROLLEN

SO ENTSTEHT EINE LUFTIGE,
LEICHTE UND PERFEKTE PIZZA

*Ausziehen bewahrt die Luft im Teig,
sorgt für einen luftigen Rand
und eine perfekte Krume.*



WARUM AUSZIEHEN?

Beim Rollen wird die Luft aus dem Teig gedrückt, das Glutennetzwerk beschädigt und der Rand bleibt kompakt. Beim Ausziehen bleiben die Luftblasen erhalten – für eine bessere Textur, mehr Geschmack und eine echte neapolitanische Pizza.



MEHR LUFT

Die Luftblasen bleiben erhalten – für eine luftige, offene Krume.



BESSERER RAND

Der Rand wird hoch, fluffig und bekommt schöne Blasen.



MEHR GESCHMACK

Eine bessere Struktur sorgt für intensiveren Geschmack.



PERFEKTE TEXTUR

Knusprig außen, luftig innen – so wie es sein soll.

SO ZIEHST DU DEN TEIG RICHTIG AUS



1 TEIG VORBEREITEN

Die Teigkugel auf einer leicht bemehlten Fläche ablegen. Die Oberseite nicht bemehlen! So bleibt der Teig griffig.



2 MIT DEN FINGERN DRÜCKEN

Mit den Fingerspitzen in die Mitte drücken und den Teig zu einem flachen Rand vordehnen. Den Rand dicker lassen als die Mitte.



3 AUF DIE HAND NEHMEN

Den Teig auf die Handrücken legen, dabei den Rand mit den Fingern leicht halten. Die Schwerkraft hilft beim Ausdehnen.



4 DREHEN & AUSZIEHEN

Den Teig sanft drehen und mit den Fingerspitzen vorsichtig nach außen ziehen. Nie reißen – immer mit Gefühl.



5 KONTROLLIEREN

Immer wieder prüfen, ob der Teig gleichmäßig dünn ist und der Rand dicker bleibt.



6 FERTIG!

Wenn der Teig den gewünschten Durchmesser hat und sich leicht auf der Hand bewegt, ist er bereit für den Belag.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- ✓ Teig mit Raumtemperatur verarbeiten.
- ✓ Nicht zu viel Mehl verwenden.
- ✓ Immer wieder drehen, nicht nur ziehen.
- ✓ Liebevoll und geduldig arbeiten.
- ✓ Mit der Zeit wird es zur Routine!

HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Zu viel Mehl → Der Teig wird trocken.
- ✗ Zu stark ziehen → Der Teig reißt.
- ✗ Rand zu dünn → Kein schöner Rand.
- ✗ Zu kalt → Der Teig lässt sich schwer ziehen.
- ✗ Zu hektisch → Wenig Gefühl, schlechte Form.

PERFEKTE DICKE



Mitte: 2 – 3 mm
Dünn und zart

Rand: 1 – 2 cm
Dicker für Volumen und Blasen



PROFI-TIPP

Profis üben täglich – und du wirst mit jeder Pizza besser. Gib dem Teig Zeit und arbeite mit Gefühl, nicht mit Kraft. Dein Teig wird es dir danken!



“ Der Teig ist lebendig. Behandle ihn mit Respekt und er macht deine Pizza unvergleichlich. ”



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL

6.7



PIZZA AKADEMIE

VOM TEIG ZUR PIZZA

DER LETZTE SCHRITT –
JETZT WIRD ES ITALIENISCH

*Aus gutem Teig, etwas Zeit
und echter Leidenschaft
entsteht das, worum es geht:
eine Pizza, die begeistert.*



SO WIRD AUS TEIG EINE PIZZA

1

VORBEREITEN



- ✓ Teigballen ca. 2–3 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.
- ✓ Raumtemperatur schafft Elastizität.
- ✓ Arbeitsfläche und Hände leicht bemehlen.

2

ÖFFNEN



- ✓ Teig mit den Fingern in der Mitte andrücken.
- ✓ Einen kleinen Rand von 1–2 cm stehen lassen.
- ✓ Nicht mit dem Rollholz arbeiten!

3

AUSZIEHEN



- ✓ Den Teig sanft über die Handrücken legen und durch Drehen ausziehen.
- ✓ Immer wieder den Rand leicht dehnen.
- ✓ Schwerkraft nutzen – nicht reißen.

4

BELEGEN



- ✓ Wenig Tomatensauce verwenden und vom Rand 1–2 cm frei lassen.
- ✓ Zutaten gleichmäßig, aber nicht zu viel.
- ✓ Weniger ist mehr!

5

BACKEN



- ✓ Pizza auf die höchstmögliche Temperatur bringen (mind. 400 °C).
- ✓ Backzeit: 60–90 Sekunden.
- ✓ Drehen nicht vergessen!

6

GENIEßEN



- ✓ Sofort genießen – Pizza liebt keine Wartezeit.
- ✓ Einfach, authentisch, unvergesslich.
- ✓ Buon Appetito!

“ Die beste Pizza kommt nicht aus der Fabrik –
sie entsteht aus deinen Händen,
deinem Herzen und deiner Leidenschaft. ”



— ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA. —



PIZZA
AKADEMIE

KAPITEL

7



FERTIGTEIG ODER SELBST MACHEN?

DEIN WEG ZUR PERFEKTEN ENTSCHEIDUNG



ZEIT
SPAREN



EINFACH
& PRAKTISCH



VS.



VOLLE
KONTROLLE



LEIDENSCHAFT
& HANDWERK



DU ENTSCHEIDEST



ZIEL

Mehr Genuss,
weniger Kompromisse.



VERGLEICHEN

Alle Faktoren
im Blick behalten.



ENTSCHEIDEN

Die beste Lösung
für deinen Alltag.



UMSETZEN

Die richtige Wahl –
perfekte Ergebnisse.



GENIESSEN

Am Ende zählt nur
eine perfekte Pizza!



“ Jede gute Pizza beginnt
mit einer Entscheidung –
und endet mit Leidenschaft.



7.1

DER GROSSE
VERGLEICH



PIZZA--AKADEMIE

FERTIGTEIG ODER SELBST MACHEN?

Drei Wege zum perfekten Pizzagenuss –
welcher passt zu dir?



DREI WEGE – EIN ZIEL: GROSSARTIGE PIZZA

FERTIGTEIG

AUS DEM SUPERMARKT



Bequem & schnell – der Teig ist
sofort einsatzbereit.
Ideal für spontane Pizza-Abende.



ZEITAUFWAND

Sehr gering – sofort verwendbar



KOSTEN

Sehr günstig



QUALITÄT

Einfach – oft wenig Aroma
und Struktur



HANDHABUNG

Sehr einfach



ERGEBNIS

Gut für den Alltag,
aber begrenztes Potenzial

GESAMTBEWERTUNG



Solide für Zwischendurch

PIZZABALLEN

VOM SPEZIALISTEN



Professionell hergestellt, optimal gereift
und perfekt portioniert.
Beste Basis für authentische Pizza.



ZEITAUFWAND

Niedrig – auspacken, akklimatisieren, loslegen



KOSTEN

Mittel – je nach Anbieter



QUALITÄT

Hoch – lange Teigführung,
bessere Struktur & Aroma



HANDHABUNG

Einfach – nur akklimatisieren
und verarbeiten



ERGEBNIS

Sehr gut – authentisch,
luftig, aromatisch

GESAMTBEWERTUNG



Top Wahl für Genießer

SELBST GEMACHT

VON GRUND AUF



Maximale Kontrolle, kreativer Prozess
und unbegrenzte Möglichkeiten.
Für echte Pizza-Enthusiasten.



ZEITAUFWAND

Hoch – Planung, Zubereitung, Geduld



KOSTEN

Niedrig – Grundzutaten günstig



QUALITÄT

Sehr hoch – volle Kontrolle
über Geschmack & Struktur



HANDHABUNG

Fortgeschritten – Wissen und Übung nötig



ERGEBNIS

Herausragend – wenn alle Faktoren
stimmen

GESAMTBEWERTUNG



Maximales Potenzial

DIREKTER VERGLEICH AUF EINEN BLICK

KRITERIUM	FERTIGTEIG	PIZZABALLEN	SELBST GEMACHT
ZEITAUFWAND	●	●●	●●●●●
€ KOSTEN	●	●●	●●●●●
GESCHMACK	●●	●●●●	●●●●●
STRUKTUR / KRUME	●●	●●●●	●●●●●
FLEXIBILITÄT	●	●●	●●●●●
KONTROLLE	●	●●	●●●●●

● niedrig / wenig

●● mittel

●●● hoch / sehr hoch

WAS BEDEUTET DAS FÜR DICH?



WENIG ZEIT?

Fertigteig ist deine schnelle Lösung für guten Geschmack
ohne Aufwand.



BESTES VERHÄLTNISS AUS QUALITÄT & AUFWAND?

Pizzaballen sind der Sweet Spot für die meisten –
professionelle Qualität, minimaler Aufwand.



DU LIEBST DEN PROZESS?

Selbst machen ist mehr als nur Teig – es ist Leidenschaft,
Wissen und Handwerk.



UNSER TIPP

Probier alle drei Wege aus und finde deinen Favoriten!
Viele Pizaioli kombinieren je nach Zeit und Anlass.



“ Es gibt nicht den einen richtigen Weg zur perfekten Pizza.
Es gibt nur deinen.



”



7.2

GEKÜHLT
ODER
GEFROREN?



PIZZA--AKADEMIE

GEKÜHLTER TEIG ODER TK-TEIG?

ZWEI WEGE – EIN ZIEL: PERFEKTE PIZZA

Ob aus dem Kühlschrank oder dem Gefrierfach – beide Teigarten – können hervorragende Ergebnisse liefern. Entscheidend ist, wie du sie behandelst.

GEKÜHLTER TEIG FRISCH & EINSATZBEREIT

- ✓ Wird nach der Teigbereitung schonend gekühlt.
- ✓ Langsame Gärung verbessert Aroma und Struktur.
- ✓ Sofort nach dem Auspacken verwendbar.
- ✓ Ideal für kurzen Planungshorizont.



VS.

TK-TEIG LANGZEITLÖSUNG MIT FLEXIBILITÄT

- ✓ Nach der Teigbereitung schockgefroren.
- ✓ Gärung wird gestoppt – Qualität bleibt erhalten.
- ✓ Lange Haltbarkeit im Gefrierfach.
- ✓ Ideal für Vorrat und spontane Pizza-Momente.



DIREKTER VERGLEICH

	GEKÜHLTER TEIG	TK-TEIG	Fazit
HALTBARKEIT	●●●○○○ 3-7 Tage	●●●●●● bis 12 Monate	TK-Teig punktet bei Haltbarkeit.
AROMA & GESCHMACK	●●●●●○	●●●●○○	Gekühlter Teig hat den kleinen Vorsprung.
TEXTUR & STRUKTUR	●●●●●○	●●●●○○	Beide sehr gut – bei richtiger Handhabung.
VERFÜGBARKEIT	●●●●○○ regional	●●●●●● jederzeit	TK-Teig ist flexibler verfügbar.
HANDHABUNG	●●●●●○ sehr einfach	●●○○○○ fremde Hilfe nötig	Gekühlt: sofort bereit TK: Planung einrechnen.
FLEXIBILITÄT	●●●●○○ kurzfristig	●●●●●● langfristig	TK-Teig ist die perfekte Reserve.
ERGEBNIS	●●●●●○	●●●●●○	Beide liefern Top-Ergebnisse!

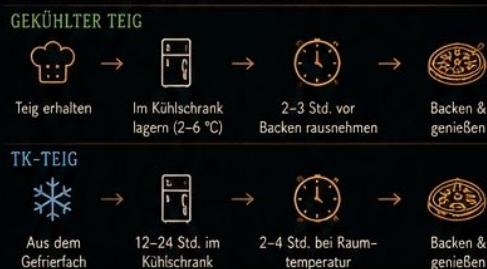
SO TAUST DU TK-TEIG RICHTIG AUF

- 1 + AUS DEM GEFRIERFACH**
Teigballen aus der Verpackung nehmen. (Keine Mikrowelle!)
- 2 + LANGSAM IM KÜHLSCHRANK**
12-24 Stunden bei 2-6 °C langsam auftauen lassen. Ideal über Nacht.
- 3 + AKKLIMATISIEREN**
2-4 Stunden vor der Verwendung bei Raumtemperatur (18-22 °C) stehen lassen.
- 4 + VERWENDUNGSBEREIT**
Teig ist nun weich, elastisch und bereit zum Formeen.

WAS DU BEACHTEN SOLLTEST

- PLANUNG**
Gekühlter Teig ist ideal, wenn du in den nächsten Tagen Pizza backen willst. TK-Teig ist perfekt, wenn du Vorrat und Flexibilität schätzt.
- KONDENSWASSER**
Nach dem Auftauen kann sich Kondenswasser bilden. Tupfe den Teigballen vorsichtig trocken, bevor du ihn weiterverarbeitest.
- TEMPERATUR**
Zu kalter Teig lässt sich schwer formen und geht im Ofen weniger auf. Geduld beim Akklimatisieren zahlt sich aus!
- QUALITÄT**
Nur hochwertige Teige kühlen oder einfrieren. Gute Zutaten + saubere Verarbeitung = gutes Ergebnis.

IDEALE ZEITPLANUNG



WANN WAS VERWENDEN?

GEKÜHLTER TEIG IST IDEAL, WENN ...

- ✓ du kurzfristig Planst.
- ✓ du regelmäßige Pizza machst.
- ✓ du Wert auf maximales Aroma legst.
- ✓ du keine lange Vorlaufzeit möchtest.
- ✓ du den Teig in 2-3 Tagen verbrauchen kannst.



TK-TEIG IST IDEAL, WENN ...

- ✓ du immer Teig auf Vorrat haben willst.
- ✓ du selten Pizza machst, aber spontan Lust bekommen kannst.
- ✓ du Platz im Gefrierfach hast.
- ✓ du lange Haltbarkeit schätzt.
- ✓ du flexibel bleiben möchtest.



UNSER TIPP

Probiere beide Varianten aus und finde heraus, was besser zu deinem Alltag passt.

Viele Pizzaioli nutzen beide:

Gekühlter Teig für den nächsten Abend – TK-Teig als Backup für spontane Momente.



“ Gute Pizza ist keine Frage des Teigs – sondern wie du ihn behandelst.
Mit der richtigen Lagerung wird jeder Teig zum Genuss. ”

7.3

HOCHWERTIGE
PIZZABALLEN



PIZZA AKADEMIE HOCHWERTIGE PIZZABALLEN

DIE BESTEN ANBIETER IM ÜBERBLICK

Sie sparen Zeit, liefern konstante Qualität und sind die perfekte Basis für herausragende Pizza – auch zu Hause.



GUTE BALLE,
GUTE PIZZA!

WALDI
Pizzeria



Italianische Pizzaballen aus neapolitanischem Teig mit langer Reifezeit.



Reifezeit
24–72 Std.



Gewicht
250 g / 280 g



Hydratation
ca. 60–62 %



Eigenschaften
Sehr aromatisch,
elastisch, leicht
zu verarbeiten.



Besonderheit
Verschiedene Teigtypen
(Classica, Integrale, etc.)



Bezug
Online-Shop

PREIS



FREDA
IL GUSTO ITALIANO



Premium Pizzaballen nach neapolitanischer Tradition, handwerklich hergestellt.



Reifezeit
48–72 Std.



Gewicht
260 g / 280 g



Hydratation
ca. 60 %



Eigenschaften
Weich, aromatisch,
perfekte Elastizität.



Besonderheit
Konstante Qualität,
viel Erfahrung.



Bezug
Online-Shop

PREIS



BEEFBANDIT
• BUTCHER & GRILLER •



Pizzaballen mit langer Reife, perfekt für Pizzaoefen, Grill oder Haushaltsbackofen.



Reifezeit
24–48 Std.



Gewicht
250 g / 300 g



Hydratation
ca. 60–63 %



Eigenschaften
Stabil, aromatisch,
gute Verarbeitbarkeit.



Besonderheit
Auch als 1 kg Teigball
für Blechpizza.



Bezug
Online-Shop

PREIS



PIZZUTI
— AMORE PER LA PIZZA —



Neapolitanische Pizzaballen mit viel Leidenschaft und besten Rohstoffen.



Reifezeit
24–48 Std.



Gewicht
250 g / 270 g



Hydratation
ca. 62–65 %



Eigenschaften
Sehr elastisch,
luftig, aromatisch.

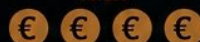


Besonderheit
Hohe Hydratation –
besonders luftig.



Bezug
Online-Shop

PREIS



MAMA
LA PIZZA



Handgemachte Teiglinge nach italienischer Art mit viel Zeit & Ruhe.



Reifezeit
48–72 Std.



Gewicht
250 g / 280 g



Hydratation
ca. 60–62 %



Eigenschaften
Aromatisch, gut dehnbar,
sehr bekömmlich.



Besonderheit
Auch Vollkorn & Spezial-
mehle verfügbar.



Bezug
Online-Shop

PREIS



Preise: € = günstig (< 1,00 € / Ball) €€ = mittel (1,00 – 1,50 € / Ball) €€€ = gehoben (1,50 – 2,00 € / Ball) €€€€ = Premium (ab 2,00 € / Ball)

WORAUF DU BEIM KAUF ACHTEN SOLLTEST

- ✓ **LANGE REIFEZEIT**
Mindestens 24 Stunden – für mehr Aroma und bessere Verträglichkeit.
- ✓ **HOHE HYDRATION**
Ab 60 % für eine luftige Krume und eine tolle Kruste.
- ✓ **HOCHWERTIGE ZUTATEN**
Mehl, Wasser, Salz, Hefe – mehr braucht es nicht. Keine Zusatzstoffe.
- ✓ **KORREKTE LAGERUNG**
Immer gekühlt lagern (2–6 °C) und rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.
- ✓ **VERPACKUNG**
Luftdicht verpackt, damit die Teiglinge nicht austrocknen.



VERFÜGBARKEIT & LIEFERUNG



Versand meist gekühlt in thermoverpackung.



Lieferung meist innerhalb 1–2 Werktage.



Bei Lieferung sofort in den Kühlschrank (2–6 °C).



Rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen: ca. 2–4 Std. vor der Verarbeitung.



UNSER TIPP

Probier verschiedene Anbieter aus und finde deinen Favoriten. Jeder Ofen und jeder Geschmack ist anders – deine perfekte Pizza beginnt mit dem richtigen Teig!

WELCHER ANBIETER FÜR WEN?

ANBIETER	ANFÄNGER	HOBBY-PIZZAIOLO	PERFEKTIONIST
WALDI	★★★	★★★★★	★★★★★
FREDA	★★★	★★★★★	★★★★★
BEEFBANDIT	★★★★	★★★★★	★★★★
PIZZUTI	★★★	★★★★★	★★★★★
MAMA	★★★	★★★★★	★★★★★

NOCH EIN PAAR ALTERNATIVEN

- Vito Iacopelli – Pizzaballen (klassisch & hoch hydriert)
- Caputo Store – Pizzaballen (verschiedene Mehle)
- Gustini D'Italia – Teiglinge & Spezialitäten
- Metro / Großhandel – eigene Hausmarken (regional)

„Ein guter Pizzaballen ist wie ein guter Anfang – er macht den Unterschied zwischen gut und großartig.“



7.4

WELCHER TEIG
FÜR WELCHES
BUDGET, ZIEL
UND ERGEBNIS?



PIZZA-AKADEMIE

PREIS, ZEIT & ERGEBNIS WAS LOHNT SICH FÜR DICH?

Ein ehrlicher Vergleich – damit du die beste Entscheidung triffst.



1. ZEITAUFWAND

Wie viel Zeit musst du investieren?



5 MIN

Auspacken, formen,
belegen – fertig.

FERTIGTEIG
(AUS DEM KÜHLSCHRANK)



15–30 MIN

Temperieren, formen,
belegen.

SELBST GEMACHT
(SCHNELLVARIANTE)



2–3 STD.

Kneten, ruhen lassen,
formen, belegen.

SELBST GEMACHT
(LANGZEIT / 24–72 H)



2–3 STD. AKTIVE ZEIT
+ 24–72 STD. RUHE

Planen, vorbereiten,
genießen.



2. KOSTEN PRO PIZZA

Was kostet dich eine Pizza (ca.)?



0,70 – 1,20 €

Bequem, aber teuer im
Vergleich.



0,45 – 0,80 €

Gutes Preis-Leistungs-
Verhältnis.



0,25 – 0,40 €

Deutlich günstiger
bei guter Qualität.



0,15 – 0,30 €

Am günstigsten –
mit Planung unschlagbar.

3. ERGEBNIS & QUALITÄT

Wie gut wird deine Pizza?

★★★★☆

Solide, aber oft wenig Aroma
und schwächere Kruste.



★★★★★

Sehr gut! Konstante Qualität,
luftige Kruste, guter Geschmack.



★★★★★

Sehr gut bis ausgezeichnet –
je nach Rezept & Übung.



★★★★★

Maximales Aroma, perfekte Kruste,
dein persönliches Top-Ergebnis!



FAZIT AUF EINEN BLICK

- ✓ WENIG ZEIT? → Fertigteig oder Pizzaballen.
- ✓ GUTES ERGEBNIS MIT WENIG AUFWAND? → Pizzaballen sind dein Sweet Spot.
- ✓ MAXIMALES POTENZIAL & KOSTENERSPARNIS? → Selber machen (langzeitgeführt).



WELCHE WAHL MACHT FÜR WEN AM MEISTEN SINN?



FÜR ANFÄNGER

Empfehlung:
FERTIGTEIG
oder **PIZZABALLEN**



- ✓ Einfacher Einstieg
- ✓ Keine Vorkenntnisse nötig
- ✓ Schnell erste Erfolge



FÜR FAMILIEN

Empfehlung:
PIZZABALLEN



- ✓ Planbar und flexibel
- ✓ Gute Qualität ohne Stress
- ✓ Mehr Zeit für das Wesentliche



FÜR HOBBY-PIZZAIOLI

Empfehlung:
SELBST GEMACHT
(SCHNELLVARIANTE)

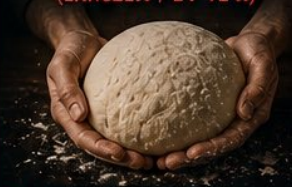


- ✓ Volle Kontrolle über Zutaten
- ✓ Individuell anpassbar
- ✓ Spaß am Prozess



FÜR PERFEKTIONISTEN

Empfehlung:
SELBST GEMACHT
(LANGZEIT / 24–72 H)



- ✓ Maximales Aroma & Struktur
- ✓ Tiefere Teigentwicklung
- ✓ Für kompromisslose Ergebnisse

★ UNSER TIPP

Probiere dich durch! Jeder hat andere
Prioritäten. Teste verschiedene Optionen
und finde deinen persönlichen Favoriten.

“ Die beste Pizza ist die,
die dir Freude macht –
beim Machen und beim Essen!



”

SO MACHST DU ES RICHTIG

1. Deine Priorität bestimmen (Zeit, Kosten, Qualität).
2. Die passende Teigvariante wählen.
3. Üben, testen und genießen!



7.5

FÜR WEN
EIGNET SICH
WAS?



PIZZA--AKADEMIE

FÜR WEN EIGNET SICH WAS?

Finde die perfekte Lösung für deinen Pizza-Alltag.



DIE RICHTIGE
WAHL MACHT
DEN UNTERSCHIED

DIE 4 PIZZA-TYPEN – UNTERSCHIEDLICHE BEDÜRFNISSE



ANFÄNGER

Einfach starten & Spaß haben



- ✓ Unkompliziert & schnell
- ✓ Verzeihende Teige
- ✓ Keine Vorkenntnisse nötig
- ✓ Sicheres Gelingen



FAMILIEN

Gemeinsam genießen & Zeit sparen



- ✓ Planbar & flexibel
- ✓ Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- ✓ Verschiedene Pizzas probieren
- ✓ Wenig Aufwand



HOBBY-PIZZAIOLO

Mehr Kontrolle & bessere Ergebnisse



- ✓ Mehr Einfluss auf Qualität
- ✓ Experimentieren & verbessern
- ✓ Authentischer Geschmack
- ✓ Stolz auf selbst gemachtes



PERFEKTIONISTEN

Das Maximum aus Teig & Aroma



- ✓ Volle Kontrolle über jedes Detail
- ✓ Maximales Aroma & Struktur
- ✓ Individuelle Anpassung
- ✓ Stetige Weiterentwicklung

EMPFEHLUNG

FERTIGTEIG ODER PIZZABALLEN



Bequem, sicher & gelingsicher – perfekt für den Einstieg.

EMPFEHLUNG

PIZZABALLEN GEKÜHLT ODER TK



Praktisch portioniert, tolle Qualität – einfach lagern & loslegen.

EMPFEHLUNG

SELBST GEMACHT (LANGZEIT / 24-72 H)



Lange Führung, beste Aromen & perfekte Textur – der nächste Level.

EMPFEHLUNG

SELBST GEMACHT (POOLISH, BIGA, SAUERTEIG)



Traditionelle Methoden, lange Reife – für kompromisslose Ergebnisse.

SCHNELLER VERGLEICH NACH DEINEM BEDARF

KRITERIUM	FERTIGTEIG (SUPERMARKT)	PIZZABALLEN (GEKÜHLT)	PIZZABALLEN (TK)	SELBST GEMACHT (24-72 H)	SELBST GEMACHT (SPEZIALMETHODEN)
 AUFWAND	●●●○	●○○○	●●○○	●●●○	●●●●●
 ZEIT	●●●○	●●○○	●●○○	●●●○	●●●●○
€ KOSTEN	●●●○	●●○○	●○○○	●●●○	●●●●○
 QUALITÄT / GESCHMACK	●●●○	●●○○	●●○○	●●●●●	●●●●●
 FLEXIBILITÄT	●●●○	●●○○	●●○○	●●●●●	●●●●●
 KONTROLLE	●●●○	●●○○	●●○○	●●●●○	●●●●○
 LAGERUNG	●●●○	●●○○	●●○○	●●●●●	●●●●●
 PERFEKT FÜR ...	Gelegenheits- Pizzabäcker	Familien, spontane Pizza-Abende	Vorrat, wenig Zeit, flexible Planung	Hobby-Pizzaioli, Genießer	Ambitionierte Pizzaioli, Perfektionisten

FAZIT



Es gibt nicht den EINEN besten Weg – es gibt den RICHTIGEN für DICH.



Starte einfach, probiere aus und entwickle dich weiter.



Am Ende zählt nur eins: DEINE perfekte Pizza!



UNSER TIPP

Kombiniere je nach Situation! Für spontane Abende Pizzaballen, für besondere Momente deinen eigenen Teig mit langer Reife.



“ Jede Pizza beginnt mit einer Entscheidung – aber jede Pizza endet mit Genuss. ”



DIE PERFEKTE PIZZASAUCE

WENIGER IST MEHR –
DAS HERZ JEDER GUTEN PIZZA



WENIGE, HOCHWERTIGE
ZUTATEN



FRISCH, AROMATISCH
& ECHT



KURZE ZUBEREITUNG,
MAXIMALER GESCHMACK



AUSGEWOGEN
UND HARMONISCH



DAS HERZ
JEDER PIZZA

- 8.1 WELCHE TOMATEN
EIGNEN SICH WIRKLICH?
- 8.2 SAN MARZANO –
MYTHOS ODER PFLICHT?
- 8.3 ROH ODER GEKOCHT?
- 8.4 DIE BESTEN DOSENTOMATEN
IM VERGLEICH
- 8.5 WENIGER IST MEHR –
DAS PERFEKTE GRUNDREZEPT



“La semplicità è l'ultima sofisticazione.”

– LEONARDO DA VINCI –



DIE PERFEKTE PIZZASAUCE

WENIG ZUTATEN – MAXIMALER GESCHMACK

Eine großartige Pizza beginnt mit einer großartigen Sauce.
Wenig Zutaten, aber die richtigen – das macht den Unterschied!



NICHT JEDE TOMATE IST EINE PIZZA-TOMATE!

Für eine authentische Pizzasauce zählen vier Dinge: Geschmack, Süße, Säure, Textur.
Hier die Tomatentypen im Überblick:

SAN MARZANO

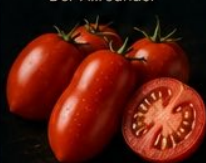
Die Königin der Pizza



- ✓ wenig Kerne & Saft
- ✓ süßlich, aromatisch
- ✓ fleischig & fest
- ⊖ geschützt (DOP) – nicht überall echt

ROMA

Der Allrounder



- ✓ fleischig & fest
- ✓ mild im Geschmack
- ✓ gute Verfügbarkeit
- ⊖ weniger Aroma als San Marzano

RUND-TOMATEN

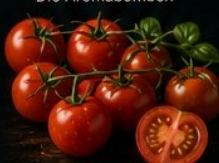
Die Klassischen



- ✓ saftig & erfrischend
- ✓ leicht süßlich
- ✓ günstig & überall da
- ⊖ mehr Wasser – muss lange einkochen

KIRSCH-TOMATEN

Die Aromabomben



- ✓ sehr aromatisch
- ✓ natürliche Süße
- ✓ perfekt für reduzierte Saucen
- ⊖ aufwendig, teuer viel Arbeit

PASSATA / TOMATENPÜREE

Die Bequemsten



- ✓ feine, gleichmäßige Konsistenz
- ✓ schnell & praktisch
- ✓ ideal als Basis
- ⊖ oft mild im Geschmack – Qualität entscheidend

WAS MACHT EINE GUTE PIZZA-TOMATE AUS?



Intensiver Geschmack
Die Tomate sollte nach Tomate schmecken – nicht nach Wasser.



Natürliche Süße
Ausgewogene Süße macht die Sauce rund.



Wenig Säure
Zu viel Säure überdeckt alle anderen Aromen.



Fleischig & wenig Saft
Für eine dicke, aromatische Sauce ohne stundenlanges Kochen.



Reife & Erntezeit
In Italien werden viele Sorten nur im Sommer geerntet – wenn sie perfekt reif sind.

FRISCHE TOMATEN ODER AUS DER DOSE?

FRISCH

- ✓ nur in Saison wirklich aromatisch
- ✓ viel Wasser, wenig Geschmack
- ✓ müssen lange gekocht werden
- ✓ schwankende Qualität



AUS DER DOSE

- ✓ in der Saison reif geerntet
- ✓ direkt verarbeitet
- ✓ konstant gute Qualität
- ✓ intensiver Geschmack
- ✓ weniger Wasser



UNSER
TIPP

FÜR PIZZA: KLARE EMPFEHLUNG FÜR TOMATEN AUS DER DOSE – AM BESTEN GANZE GESCHÄLTÉ TOMATEN.

VERGLEICH AUF EINEN BLICK

TOMATEN-TYP	GESCHMACK	SÜSSE	SÄURE	TEXTUR	AUFWAND	PIZZA-TAUGLICHKEIT
SAN MARZANO	★★★★★	★★★★★	★☆☆☆☆	★★★★★	★☆☆☆☆	★★★★★
ROMA	★★★★☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★★★☆	★★☆☆☆	★★★★☆
RUND-TOMATEN	★★★☆☆	★★★☆☆	★★★☆☆	★★★☆☆	★★★☆☆	★★★☆☆
KIRSCH-TOMATEN	★★★★★	★★★★☆	★★☆☆☆	★★★★☆	★★★☆☆	★★★★☆
PASSATA / PÜREE	★★★★☆	★★★☆☆	★☆☆☆☆	★★★★★	★☆☆☆☆	★★★☆☆

QUALITÄT SCHLÄGT PREIS: Lieber 1 gute Dose San Marzano-Tomaten als 5 mittelmäßige.



MEINE PERSÖNLICHE ERFAHRUNG

Ich habe viele Tomaten getestet – frisch vom Markt, aus dem Garten und aus allen möglichen Dosen. Am Ende komme ich immer wieder zu San Marzano DOP aus der Dose zurück.

- ✓ Der Geschmack ist unvergleichlich.
- ✓ Die Konsistenz ist perfekt – wenig Wasser, viel Fruchtfleisch.
- ✓ Die Sauce gelingt jedes Mal – ohne lange Kochzeit und ohne Tricks.

Weniger ist mehr – aber die richtigen Tomaten machen den Unterschied!



“ Die beste Sauce ist wie ein gutes Parfum – sie unterstreicht den Geschmack der Pizza, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. ”



KAPITEL 8.2

SAN MARZANO –
MYTHOS ODER
PFLICHT?



PIZZA--AKADEMIE

SAN MARZANO – MYTHOS ODER PFLICHT?

DIE KÖNIGIN DER TOMATEN

Wer eine authentische Pizza machen will, kommt an San Marzano nicht vorbei. Aber was macht diese Tomate so besonders? Ist sie wirklich die beste Wahl für deine Pizzasauce?



WAS MACHT SAN MARZANO SO BESONDERS?



WENIG KERNE

Weniger Kerne bedeuten weniger Wasser und eine sämiger Sauce.



NATÜRLICH SÜSS

Angenehme Süße und ausgeglichene Säure – perfekt für Saucen.



FLEISCHIG & FEST

Fleischige Struktur, ideal zum Einkochen und für volle Sauce.



INTENSIVES AROMA

Vollmundiger, fruchtiger Geschmack – typisch mediterran.



D.O.P. GESCHÜTZT

Nur Tomaten aus der Region Agro Sarnese-Nocerino dürfen das D.O.P.-Siegel tragen.

WAS BEDEUTET D.O.P.?

D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) ist ein EU-Gütesiegel für Produkte mit geschützter Herkunft und traditioneller Herstellung.

- ✓ Anbaugebiet: Agro Sarnese-Nocerino (Kampanien)
- ✓ Sorte: San Marzano 2
- ✓ Erntezeit: Juli bis September
- ✓ Anbau: Auf vulkanischem Boden, viel Sonne, ideales Mikroklima
- ✓ Verarbeitung: Innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte verarbeitet

Das Ergebnis: unverwechselbarer Geschmack und höchste Qualität.



Agro Sarnese-
Nocerino

SAN MARZANO VS. ANDERE TOMATEN

SAN MARZANO D.O.P.

- ✓ länglich, spitz zulaufend
- ✓ wenig Kerne, wenig Wasser
- ✓ süßlich, aromatisch, rund
- ✓ feste Struktur
- ✓ ideal für Pizza & Saucen
- ✓ preislich höher

VS.

ANDERE TOMATEN (z.B. Roma, Rundtomaten)

- ⊖ runder oder kürzer
- ⊖ mehr Kerne, mehr Wasser
- ⊖ oft saurer, weniger Aroma
- ⊖ weicher, wässriger
- ⊖ eher für Salate oder Kochen
- ⊖ meist günstiger



LOHNT SICH SAN MARZANO?

JA, WENN DU ...

- ✓ eine aromatische, nicht wässrige Sauce willst
- ✓ echten Pizza-Geschmack suchst
- ✓ Wert auf Qualität und Tradition legst

FÜR NEAPOLITANISCHE PIZZA:
KLARE EMPFEHLUNG!



ES GIBT AUSNAHMEN ...

- ✓ gute Dosentomaten von anderen Sorten können auch sehr gute Ergebnisse liefern
- ✓ wenn du budgetbewusst einkaufst
- ✓ wenn San Marzano D.O.P. nicht verfügbar ist

WICHTIGER ALS DIE SORTE:
FRISCHE, REIFE UND GUTE VERARBEITUNG!

SAN MARZANO – UNSERE EMPFEHLUNGEN (D.O.P.)

MUTTI

POMODORO SAN MARZANO D.O.P.



- sehr aromatisch
- sämig & süßlich
- Premium-Qualität

★★★★★

CIRIO 1856

SAN MARZANO D.O.P.



- ausgewogener Geschmack
- angenehm süß
- sehr zuverlässig

★★★★☆

LA TORRENTE

SAN MARZANO D.O.P.



- volle Süße
- dichte Konsistenz
- ideal für Pizza

★★★★☆

GUSTAROSSO

SAN MARZANO D.O.P.



- intensives Aroma
- wenig Säure
- sehr authentisch

★★★★☆

CASAR

SAN MARZANO D.O.P.



- kräftiger Geschmack
- rustikal & voll
- gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

★★★★☆



TIPP: Achte immer auf das D.O.P.-Siegel – nur so bekommst du echte San Marzano aus der geschützten Region!



Ralf's
Erfahrung

Meine persönliche Erfahrung

Ich habe viele Tomaten ausprobiert – teure, günstige, frische, aus der Dose, aus dem Glas.

San Marzano D.O.P. macht für mich den Unterschied.

Die Sauce wird sämiger, süßer, aromatischer – ohne dass ich viel tun muss. Besonders bei einer klassischen Pizza Napoletana mit wenig Belag schmeckt man es sofort.

Aber: Auch mit guten, nicht ganz so teuren Tomaten kann man leckere Pizza machen – wenn man sie richtig behandelt.

Am Ende zählt das Zusammenspiel aus guten Zutaten, etwas Zeit und Liebe zum Detail.



MEIN FAZIT

- ✓ Wenn möglich: San Marzano D.O.P. – meine erste Wahl.
- ✓ Wenn nicht verfügbar: andere gute Dosentomaten nutzen und richtig einkochen.
- ✓ Die beste Tomate nützt nichts ohne die richtige Zubereitung!

„Gute Zutaten machen den Unterschied – aber Leidenschaft macht die Pizza perfekt!“



KAPITEL 8.3

ROH ODER
GEKOCHT?
DAS IST HIER
DIE FRAGE!



PIZZA-AKADEMIE

ROH ODER GEKOCHT? SO ENTSCHEIDEST DU RICHTIG!

Beide Varianten haben ihre Berechtigung!
Am Ende entscheidet der Stil deiner Pizza,
die Zeit, die du hast – und dein persönlicher Geschmack.



WENIGER
ZUTATEN
MAXIMALER
GESCHMACK

ROHE PIZZASAUCE

FRISCH, LEICHT & AUTHENTISCH

- In 5 Minuten zubereitet
- Frischer Tomatengeschmack
- Ideal für sehr heiße Öfen (z.B. Pizzaofen)
- Perfekt für neapolitanische Pizza



SO GEHT'S:

1. Tomaten (San Marzano aus der Dose) zerdrücken.
2. Mit Salz, etwas Olivenöl und – nach Geschmack – einer Prise Oregano oder Basilikum verrühren.
3. Fertig! Kein Kochen, keine langen Wege.

BASISREZEPT (ROH)

- 400 g San Marzano Tomaten
- 1/2 TL feines Meersalz
- 1 EL natives Olivenöl extra
- Frisches Basilikum (optional)
- Oregano (optional)

FÜR WEN GEEIGNET?

Für alle, die es schnell, frisch und puristisch mögen.
Für klassische Pizza Napoletana die erste Wahl.

GEKOCHTE PIZZASAUCE

INTENSIV, SÄMIG & VIELSEITIG

- 20–45 Minuten Kochzeit
- Intensiver, runder Geschmack
- Ideal für dickere oder länger gereifte Teige
- Perfekt auch zum Vorkochen & Lagern



SO GEHT'S:

1. Tomaten in einen Topf geben.
2. Mit Salz, etwas Öl und Kräutern aufkochen und 20–30 Minuten sanft köcheln lassen.
3. Pürieren oder stückig lassen – je nach Geschmack.

BASISREZEPT (GEKOCHT)

- 400 g San Marzano Tomaten
- 1/2 TL feines Meersalz
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- Oregano & Basilikum
- 1 Prise Zucker (optional)

FÜR WEN GEEIGNET?

Für alle, die mehr Tiefe, Süße und eine kräftigere Sauce mögen.
Ideal auch als Basis für andere Saucen oder Pizza-Varianten.

WANN WELCHE SAUCE?



NEAPOLITANISCHE PIZZA

- ✓ Sehr heiß (450–500 °C)
- ✓ Kurze Backzeit (60–90 Sek.)

→ ROHE SAUCE



HAUSOFEN / PIZZASTEIN

- ✓ Mittlere bis hohe Hitze
- ✓ Backzeit 5–10 Minuten

→ ROHE ODER GEKOCHTE SAUCE
je nach Geschmack



MEHR VORLAUF / MEAL PREP

- ✓ Du kochst vor & lagerst ein
- ✓ Saucen-Grundlage für andere Gerichte

→ GEKOCHTE SAUCE



PROFI-TIPP

Probiere beide Varianten aus und finde deinen Favoriten!
Viele Profis nutzen für ihre Pizzeria rohe Sauce – aber kochen eine kleine Menge vor, wenn sie besondere Aromen oder Varianten brauchen.

VORTEILE ROHE SAUCE

- ✓ Maximaler Frischgeschmack
- ✓ Wenige Zutaten, purer Tomatengeschmack
- ✓ Schnell & unkompliziert
- ✓ Perfekt für sehr hohe Temperaturen

NACHTEILE

- ✗ Weniger intensiv & rund
- ✗ Kann bei zu viel Feuchtigkeit wässrig sein
- ✗ Nicht ideal für lange Backzeiten

VORTEILE GEKOCHTE SAUCE

- ✓ Intensiver & runder Geschmack
- ✓ Länger haltbar (gekühlt 4–5 Tage, eingefroren bis zu 3 Monate)
- ✓ Vielseitig einsetzbar
- ✓ Weniger riskant bei längeren Backzeiten

NACHTEILE

- ✗ Mehr Zeit & Aufwand
- ✗ Kann bei zu langem Kochen an Frische verlieren
- ✗ Verliert etwas an Leichtigkeit



Ralf's
Erfahrung

MEINE ERFAHRUNG

Für meine neapolitanischen Pizzen im Pizzaofen verwende ich fast immer rohe Sauce – ganz schlicht: San Marzano, Salz, etwas Olivenöl, frisches Basilikum. So schmeckt die Tomate so, wie sie sein soll!

Wenn ich für Familie & Freunde Pizza im Hausofen backe oder Saucen auf Vorrat brauche, koche ich meine Sauce. Besonders mit etwas Knoblauch, Oregano und einer Prise Zucker entsteht eine unglaublich runde und süchtig machende Sauce!

Mein Tipp: Habe immer beide Varianten parat – dann bist du für jede Pizza-Situation perfekt gerüstet!

ALLGEMEINE TIPPS

- ✓ Verwende nur hochwertige Tomaten – das ist 80 % des Geschmacks.
- ✓ Weniger ist mehr: Zu viele Zutaten überdecken die Tomate.
- ✓ Salz immer sparsam – lieber nach dem Backen abschmecken.
- ✓ Basilikum immer frisch – nicht mitkochen!
- ✓ Sauce nicht zu flüssig: Gegebenenfalls in ein Sieb abgießen.

BUONE IDEE. BUONA PIZZA. BUON APPETITO!



KAPITEL 8.4

DIE BESTEN
DOSENTOMATEN
IM VERGLEICH



PIZZA--AKADEMIE

DIE BESTEN DOSENTOMATEN IM VERGLEICH

Die Tomate ist die Seele der Pizzasauce.
Aber nicht jede Dose hält, was sie verspricht!



GETESTET
VERKOSTET
VERGLEICHEN

WORAUF KOMMT ES AN?

- ✓ Sorte: San Marzano oder andere hochwertige Tomaten
- ✓ Geschmack: süß, aromatisch, nicht zu sauer
- ✓ Konsistenz: fleischig, wenig Wasser, wenig Kerne
- ✓ Verarbeitung: schonende Ernte und Verarbeitung
- ✓ Inhalt: möglichst nur Tomaten, etwas Salz – keine Zusätze

UNSER TESTVERFAHREN

- Blindverkostung von 8 gängigen Marken
- Bewertet in den Kategorien Aroma, Süße, Säure, Konsistenz, Farbe und Gesamteindruck
- Verwendung in einer rohen Pizzasauce (ohne Kochen)
- Maximale Punktzahl: 30

DIE ERGEBNISSE IM ÜBERBLICK

- 27–30 Punkte ★★★★★ Hervorragend – unsere Empfehlung
- 22–26 Punkte ★★★★★ Sehr gut – klare Kaufempfehlung
- 17–21 Punkte ★★★★★ Gut – solide Qualität
- 12–16 Punkte ★★★★★ Durchschnittlich – ok, aber ausbaufähig
- unter 12 Punkte ★★★★★ Nicht empfehlenswert

1

MUTTI

POMODORO
SAN MARZANO D.O.P.



- ✓ 100% San Marzano D.O.P.
- ✓ ganze, geschälte Tomaten
- ✓ fruchtig, süß, vollmundig
- ✓ wenig Kerne, wenig Wasser

28/30

★★★★★

UNSERE NR. 1

Ausgewogener Geschmack,
perfekte Konsistenz.
Unsere klare Empfehlung!

2

CIRIO 1856

1 PELATI
SAN MARZANO D.O.P.



- ✓ 100% San Marzano D.O.P.
- ✓ ganze, geschälte Tomaten
- ✓ süßlich, aromatisch
- ✓ fleischig, wenig Kerne

26/30

★★★★☆

Sehr aromatisch
und ausbalanciert.
Top Preis-Leistungs-
Verhältnis.

3

LA TORRENTE

POMODORI PELATI
SAN MARZANO D.O.P.



- ✓ 100% San Marzano D.O.P.
- ✓ ganze, geschälte Tomaten
- ✓ süß, weich, harmonisch
- ✓ gute Konsistenz

25/30

★★★★☆

Sehr runder Geschmack,
wenig Säure, ideal
für rohe und gekochte
Saucen.

4

GUSTAROSSO

POMODORO
SAN MARZANO D.O.P.



- ✓ 100% San Marzano D.O.P.
- ✓ ganze, geschälte Tomaten
- ✓ intensiv, fruchtig
- ✓ etwas fester, wenig Wasser

24/30

★★★★☆

Intensiver Geschmack
und schöne Textur.
Etwas kräftiger
im Aroma.

5

CASAR

POMODORO
SAN MARZANO D.O.P.



- ✓ 100% San Marzano D.O.P.
- ✓ ganze, geschälte Tomaten
- ✓ ausgewogen, mild
- ✓ gute Konsistenz

22/30

★★★★☆

Solide Qualität,
milder Geschmack.
Gute Allrounder-
Tomate.

6

LA DORIA

POMODORI PELATI



- ✓ keine D.O.P.
- ✓ ganze, geschälte Tomaten
- ✓ mild, leicht säuerlich
- ✓ etwas mehr Wasser

17/30

★★★☆☆

Ganz OK für den
Alltag, aber weniger
aromatisch und
wässriger.

7

ITALIAMO

(LIDL)
POMODORI PELATI



- ✓ keine D.O.P.
- ✓ geschälte Tomaten
- ✓ mild, eher säuerlich
- ✓ recht wässrig

14/30

★★★☆☆

Für den Preis ok,
aber geschmacklich
und in der Konsistenz
schwach.

8

FRESHONA

(ALDI)
POMODORI PELATI



- ✓ keine D.O.P.
- ✓ geschälte Tomaten
- ✓ sauer, wenig Aroma
- ✓ viel Wasser, weich

10/30

★☆☆☆☆

Nicht empfehlenswert
für eine authentische
Pizzasauce.

FAZIT

Für eine authentische, aromatische
Pizzasauce lohnt es sich, zu hochwertigen
San Marzano D.O.P.-Tomaten zu greifen.

Sie machen den größten Unterschied –
auch bei einfachen Rezepten.

Qualität schmeckt man!



MEIN PERSÖNLICHER TIPP

Für rohe Pizzasauce verwende ich am liebsten
Mutti San Marzano D.O.P.

- ✓ konstante Qualität
- ✓ perfektes Aroma
- ✓ wenig Wasser
- ✓ einfach unvergleichlich!

Ralf



WO KAUFEN?

- Gut sortierte Supermärkte
(Rewe, Edeka, Kaufland)
- Italienische Feinkostläden
- Online-Shops
(z.B. Amazon, Picnic, ItalianFoodShop)

*Achte auf das D.O.P.-Siegel!
Es garantiert Herkunft und Qualität.*



Die Tomate ist die Seele der Pizza –
wähle sie mit Bedacht!

- Gute Tomate ✓
- Gute Sauce ✓
- Gute Pizza ✓



KAPITEL 8.5

WENIGER IST
MEHR – DAS
PERFEKTE
GRUNDREZEPT



PIZZA--AKADEMIE

DIE PERFEKTE PIZZASAUCE WENIGER IST MEHR!

ECHT. EINFACH. ITALIENISCH.

Eine großartige Pizza braucht keine komplizierte Sauce.
Nur wenige, hochwertige Zutaten – richtig behandelt –
ergeben den authentischen Geschmack Neapels.

DAS HERZ
JEDER
GUTEN PIZZA

DAS GRUNDREZEPT FÜR CA. 4 PIZZEN

- 400 g San Marzano Dosentomaten (geschält, ganz)
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 1 kleine Knoblauchzehe (optional)
- 1 Prise feines Meersalz
- Ein paar frische Basilikumblätter
- 1 Prise Zucker (optional)

ZEIT: 10–15 MINUTEN
ZUBEREITUNG



So einfach.
So gut.

SO GEHT'S – SCHRITT FÜR SCHRITT

- TOMATEN VORBEREITEN**
San Marzano Tomaten mit der Hand zerdrücken. Nicht pürieren! Stücke und Saft bleiben erhalten.
- ABSCHMECKEN**
Olivenöl und eine Prise Salz zugeben. Optional eine Prise Zucker – das rundet die Säure sanft ab.
- KNOBLAUCH (OPTIONAL)**
Knoblauchzehe leicht andrücken und für 2–3 Minuten mitziehen lassen. Dann entfernen. Nur das Aroma zählt.
- RUHEZEIT**
Die Sauce 10–15 Minuten bei niedriger Hitze leicht erwärmen. Nicht kochen! So entfaltet sich das Aroma.
- BASILIKUM ZUM SCHLUSS**
Frisches Basilikum erst am Ende unterheben. Nicht mitkochen – so bleibt das Aroma frisch.

SO VERWENDEST DU DIE SAUCE RICHTIG



DÜNN AUFTRAGEN
Weniger ist mehr!
2–3 EL reichen für
eine Pizza (ca. 250 g
Pizzateig).



NICHT ZU FRÜH SAUCEN
Sauce erst direkt vor
dem Backen auftragen –
sonst wird der Teig
matschig.



GLEICHMÄßIG VERTEILEN
Mit der Rückseite
eines Löffels in kreisenden
Bewegungen verteilen
– Rand frei lassen.



HEISS BACKEN
Eine gute Sauce liebt
Hitze! Ab 430 °C wird
sie perfekt – aromatisch
und leicht karamellisiert.

TIPP: Die Sauce sollte frisch, fruchtig
und leicht süßlich schmecken – nicht sauer!



SAUCE-VARIATIONEN

- CLASSICA**
So wie oben – pur und
perfekt für Pizza Napoletana.
- MIT OREGANO**
Eine Prise getrockneter Oregano
für einen würzigen Touch.
- PICANTE**
Eine Prise Chili oder
Peperoncino für mehr Schärfe.

WAS PASST ZU WELCHER SAUCE?

SAUCE	PASST PERFEKT ZU
CLASSICA	Margherita, Marinara, Bufalina
MIT OREGANO	Diavola, Capricciosa, Vegetariana
PICANTE	Salame Piccante, 'Nduja, Tonno
BESONDERS FEIN	Mit Burrata, Rucola, Parmaschinken

WORAUF DU ACHTEN SOLLTEST

- Keine Fertigsaucen aus dem Glas.
- Keine Zwiebeln, keine Kräuter,
die den Tomatengeschmack überdecken.
- Nicht zu lange kochen – die Sauce
verliert Frische und Farbe.
- Nur hochwertige Zutaten verwenden –
das schmeckt man!

QUALITÄT
MACHT DEN
UNTERSCHIED



Ralf's
Erfahrung

MEINE PERSÖNLICHE ERFAHRUNG

Am Anfang habe ich die Sauce zu kompliziert gemacht –
Zwiebeln, Kräuter, stundenlang gekocht. Schmeckte gut,
aber war keine echte Pizza-Sauce.

Erst als ich es nach neapolitanischer Art probiert habe –
wenige Zutaten, San Marzano, nicht kochen – hat sich
alles verändert.

Die Sauce schmeckt frisch, fruchtig und rund. Sie unterstützt
den Belag, statt ihn zu überdecken. Genau das macht für
mich den Unterschied zwischen einer guten und einer
großartigen Pizza.

Ralf

MEINE 5 GOLDENEN REGELN

- San Marzano D.O.P. – keine Kompromisse.
- Zerkleinern, nicht pürieren.
- Nicht kochen – nur sanft erwärmen.
- Wenige, hochwertige Zutaten.
- Liebe & Geduld – der Rest kommt vom Ofen.

SCAN MICH!



MEIN VIDEO-TIPP
ZUR PERFEKTEN
PIZZASAUCE

„Eine gute Pizzasauce ist wie ein guter Wein – sie braucht Zeit, Liebe und die richtigen Zutaten.“

KAPITEL

9

MOZZARELLA & KÄSE



9.1
Welcher Mozzarella
eignet sich wirklich?



9.2
Fior di Latte vs.
Mozzarella di Bufala



9.3
Die besten
Käse für Pizza



9.4
Käse richtig
vorbereiten &
verwenden



9.5
Weniger Käse =
bessere Pizza?
Die richtige Menge

DER GESCHMACK,
DER DEINE PIZZA VOLLENDET.



QUALITÄT
MACHT DEN
UNTERSCHIED





9.1 MOZZARELLA – WELCHER EIGNET SICH WIRKLICH?

Mozzarella ist nicht gleich Mozzarella. Wenn es um Pizza geht, entscheidet die richtige Wahl über Geschmack, Konsistenz und das perfekte Schmelzverhalten. Hier erfährst du, worauf es ankommt.

DAS ZIEL:
CREMIG, ZART,
NICHT WÄSSERIG –
PERFEKT
GESCHMOLZEN

WAS MACHT DEN PERFEKTEN MOZZARELLA FÜR PIZZA AUS?



GUTES SCHMELZVERHALTEN

Schmilzt gleichmäßig,
wird cremig und zieht
feine Fäden.



WENIG FEUCHTIGKEIT

Zu viel Wasser macht
die Pizza matschig.
Weniger ist mehr!



MILDER, SAHNIGER GESCHMACK

Unterstützt die anderen
Zutaten, ohne sie zu
überdecken.



HITZEBESTÄNDIGKEIT

Bleibt auch bei hoher
Temperatur stabil und
überbrennt nicht schnell.



HOHE QUALITÄT

Aus bester Milch,
traditionell hergestellt –
du schmeckst den
Unterschied!

SCHNELL-CHECK FÜR GUTEN MOZZARELLA

- ✓ Aus Kuhmilch oder Büffelmilch?
- ✓ Feste, aber elastische Konsistenz?
- ✓ Angenehm milder Duft?
- ✓ Wenig Flüssigkeit in der Verpackung?
- ✓ Hersteller mit Tradition und Qualität?

Wenn du 4–5 × mit JA beantwortest,
bist du auf dem richtigen Weg!

WELCHE MOZZARELLA-TYPEN GIBT ES?

FIOR DI LATTE (AUS KUHMITCH)



Der Klassiker für Pizza.
Mild, cremig, gute Schmelze.

- ✓ Milder Geschmack
- ✓ Gute Fadenbildung
- ✓ Wenig Fett
- ✓ Ideal für klassische Pizza

TIPP: Gut abtropfen lassen
und in Stücke zupfen.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. (AUS BÜFFELMITCH)



Intensiver, cremiger Geschmack
mit feiner Säure.

- ✓ Sehr aromatisch
- ✓ Cremig & saftig
- ✓ Höherer Fettgehalt
- ✓ Original aus Kampanien

TIPP: Ideal für echte neapolitanische
Pizza – aber gut abtropfen lassen!

MOZZARELLA PER PIZZA



Speziell für Pizza entwickelt.
Gute Schmelze, weniger Wasser.

- ✓ Optimale Schmelze
- ✓ Praktisch gerieben
- ✓ Gleichmäßige Verteilung
- ✓ Zeitsparend

TIPP: Achte auf Qualität,
nicht nur auf den Preis!

MOZZARELLA GERÄUCHERT



Rauchiges Aroma als
besondere Note.

- ✓ Intensiver Geschmack
- ✗ Nicht für jede Pizza
- ✗ Nur in Maßen verwenden
- ✗ Perfekt für besondere Beläge

TIPP: Kombiniere z. B. mit
Speck, Zwiebeln oder Pilzen.

MOZZARELLA LAKTOSEFREI



Für empfindliche Genießer –
gleicher Genuss, bessere Verträglichkeit.

- ✓ Leichter verdaulich
- ✓ Gute Schmelze
- ✓ Milder Geschmack
- ✓ Immer mehr hochwertige Sorten

TIPP: Achte auf Qualität –
nicht alle schmecken gleich gut.

SO BEREITEST DU MOZZARELLA RICHTIG VOR



ENTNEHMEN & ABTROPFEN LASSEN

Nimm den Mozzarella ca. 30–60 Minuten vor der
Verwendung aus dem Kühlschrank und lasse ihn
in einem Sieb abtropfen.



TUPFEN

Mit Küchenpapier leicht abtupfen – besonders
bei Kugeln. Weniger Flüssigkeit = knusprigere Pizza.



ZUPFEN STATT SCHNEIDEN

Mit den Händen in Stücke zupfen. So bleibt die
Struktur locker und er schmilzt besser.



ZUM SCHLUSS AUF DIE PIZZA

Erst kurz vor dem Backen daraufgeben.
So bleibt er saftig und verbrennt nicht.



RALF'S TIPP

*Ich habe viele Mozzarellas
getestet – vom Discounter bis
zur kleinen Käserei in Italien.
Für mich zählt:*

- Frisch
- Wenig Wasser
- Ehrliche Herstellung
- Und vor allem:
der Geschmack!

*Mein Favorit für Pizza?
Fior di Latte von kleinen
italienischen Molkereien.
Unschlagbar!*



Ralf

WORAUF DU ACHTEN SOLLTEST

- ✗ **ZU VIEL FLÜSSIGKEIT**
Macht den Teig weich und verwässert den Geschmack.
- ✗ **ZU DÜNN GESCHNITTEN**
Verliert beim Backen zu schnell die Struktur.
- ✗ **BILLIGPRODUKTE MIT ZUSÄTZEN**
Oft mit Stärke oder Konservierungsstoffen –
schmeckt man!
- ✗ **ZUVIEL MOZZARELLA**
Weniger ist mehr! Sonst erstickt die Pizza.
- ✗ **FALSCHER LAGERUNG**
Immer im Kühlschrank lagern und bald verbrauchen.



MEINE EMPFEHLUNGEN (FIOR DI LATTE)

SO LATTERI ARENTEINA

Cremig, mild,
perfekte Konsistenz.



CASEIFICIO GAROFALO

Echter Geschmack,
aus Kampanien.



ZAPPALÀ

Handwerklich,
natürlich gut.



SABELLI

Top Qualität,
ideal für Pizza.



Erhältlich im gut sortierten Supermarkt, Feinkostladen oder online.

FAZIT

Der richtige Mozzarella macht den Unterschied zwischen
einer guten und einer großartigen Pizza. Achte auf Qualität,
Behandlung und die richtige Menge – dann wird jede Pizza
zu einem echten Erlebnis!

Buon formaggio, buona pizza!



KAPITEL 9.2

FIOR DI LATTE
VS.
MOZZARELLA
DI BUFALA



PIZZA-AKADEMIE

9.2 FIOR DI LATTE VS. MOZZARELLA DI BUFALA

ZWEI KLASSIKER – ZWEI CHARAKTERE

Beide Käsesorten sind fantastisch – aber sie sind nicht gleich.
Hier erfährst du die Unterschiede und wann du welche verwenden solltest,
um deine Pizza auf das nächste Level zu heben.

GUTE WAHL
MACHT DEN
GESCHMACK!

DIE UNTERSCHIEDE AUF EINEN BLICK

FIOR DI LATTE

Der milde Allrounder



HERKUNFT
Aus Kuhmilch



GESCHMACK
Mild, leicht süßlich,
cremig, milchig



TEXTUR
Elastisch, schnittfest,
saftig



FEUCHTIGKEIT
Höherer Wassergehalt,
lässt mehr Flüssigkeit ab



FÜR WEN GEEIGNET?
Perfekt für Einsteiger,
klassische Pizzen,
alle Beläge



VS.



MILCHART
Kuhmilch
vs.
Büffelmilch



GESCHMACK
mild & cremig
vs.
intensiv & leicht säuerlich



KONSISTENZ
elastisch & weich
vs.
cremig & buttrig



SCHMELZVERHALTEN
gleichmäßig schmelzend
vs.
sahnig, cremig schmelzend



VERWENDUNG
vielseitig einsetzbar
vs.
für besondere Akzente

MOZZARELLA DI BUFALA

Der aromatische Charakter



HERKUNFT
Aus 100 % Büffelmilch
(D.O.P. geschützt)



GESCHMACK
Intensiv, leicht säuerlich,
buttrig, vollmundig



TEXTUR
Weich, zart, cremig,
sehr saftig



FEUCHTIGKEIT
Sehr hoher Wassergehalt,
besonders saftig



FÜR WEN GEEIGNET?
Für Feinschmecker,
puristische Pizzen,
ein besonderes Aroma



WANN VERWENDE ICH WELCHEN MOZZARELLA?

FIOR DI LATTE – DIE BESTE WAHL, WENN ...

- ✓ du eine klassische Pizza mit Tomatensauce machst
- ✓ du mehr Käse auf der Pizza verwendest
- ✓ du eine gleichmäßige, schöne Bräunung möchtest
- ✓ du verschiedene Beläge kombinierst
- ✓ du einen milderen, ausgewogenen Geschmack bevorzugst
- ✓ du einen Käse suchst, der weniger Wasser abgibt



MOZZARELLA DI BUFALA – DIE BESTE WAHL, WENN ...

- ✓ du eine Pizza Napoletana (Verace) zubereitest
- ✓ du auf ein intensives, authentisches Aroma setzt
- ✓ du den Käse pur genießen möchtest
- ✓ du eine minimalistische Pizza (z. B. Margherita) machst
- ✓ du dem Finish einen Hauch von Luxus verleihen willst
- ✓ du Frische, Cremigkeit und Aroma suchst



SO HOLST DU DAS BESTE AUS BEIDEN KÄSEARTEN HERAUS



Richtig abtropfen lassen
Beide Sorten vor der
Verwendung abtropfen
lassen – am besten
20–30 Minuten in ein
Sieb legen.



Zupfen statt schneiden
Mozzarella in Stücke zupfen,
nicht schneiden. So bleibt
die Struktur erhalten und
er schmilzt schöner.



Temperatur beachten
Käse ca. 30 Minuten vor
der Verwendung aus dem
Kühlschrank nehmen.
Zimmertemperatur =
besserer Geschmack.



Nicht überladen
Weniger ist mehr!
Zu viel Käse macht die
Pizza wässrig und
verdeckt den Geschmack
der Sauce.



Kombinieren ist erlaubt
Die Kombination aus Fior
di Latte (Basis) und etwas
Büffelmozzarella (Finish)
ist oft die perfekte Wahl!



FAZIT

Fior di Latte ist der zuverlässige Teamplayer,
Mozzarella di Bufala der aromatische Star.
Beide haben ihren Platz – es kommt auf
deine Pizza und deinen Geschmack an!

Probieren aus, was dir am besten schmeckt –
das ist das Wichtigste!



RALF'S EMPFEHLUNG

Für 90 % deiner Pizzen:
Fior di Latte als Basis.

Für besondere Momente:
Mozzarella di Bufala D.O.P.
als Finish!

Ralf



MEIN PROFI-TIPP

Backe die Pizza zuerst mit Fior
di Latte und gib nach dem Backen
einige Stücke Büffelmozzarella
auf die heiße Pizza.

So bleibt der frische Geschmack
erhalten – mega lecker!



Zwei Käsesorten – unendliche Möglichkeiten. Scegli con il cuore, cucina con passione!



9.3 DIE BESTEN KÄSE FÜR PIZZA

JEDER KÄSE HAT SEINEN CHARAKTER –
JEDER BRINGT ETWAS BESONDERES AUF DEN TEIG.

Die Wahl des richtigen Käses macht den Unterschied zwischen gut und großartig. Hier lernst du die wichtigsten Käsesorten kennen und wann du sie am besten einsetzt.



DER RICHTIGE
KÄSEMIX MACHT
DEINE PIZZA
UNVERGESSLICH!

DIE WICHTIGSTEN KÄSE FÜR PIZZA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE



- Ⓐ Mild, cremig, leicht milchig
- Ⓑ Schmilzt gleichmäßig, schön fädig
- Ⓒ Die Basis für klassische Pizza Napoletana

IDEAL FÜR:

Margherita, Marinara, Verdure, Prosciutto

MOZZARELLA DI BUFALA



- Ⓐ Intensiver, leicht säuerlich
- Ⓑ Unglaublich cremig
- Ⓒ Typischer Büffelmilch-Geschmack

IDEAL FÜR:

Pizza Napoletana, Caprese, Spezialitäten-Pizzen

PROVOLA AFFUMICATA



- Ⓐ Geräuchert, aromatisch, leicht würzig
- Ⓑ Elastisch, schmilzt gut
- Ⓒ Gibt der Pizza Tiefe und eine feine Rauchnote

IDEAL FÜR:

Diavola, Calabrese, Rustica, Pizza mit kräftigen Zutaten

SCAMORZA



- Ⓐ Mild bis leicht würzig
- Ⓑ Etwas fester, trotzdem gut schmelzend
- Ⓒ Perfekt in Kombination mit anderen Käsesorten

IDEAL FÜR:

Vegetarische Pizzen, Pizza al forno, Focaccia

PARMIGIANO REGGIANO



- Ⓐ Nussig, würzig, salzig
- Ⓑ Schmilzt nicht – aber gibt unglaublich viel Aroma
- Ⓒ Ideal frisch gehobelt nach dem Backen

IDEAL FÜR:

Fast jede Pizza als Finish, bes. mit Rucola, Bresaola

PECORINO ROMANO



- Ⓐ Kräftig, salzig, leicht scharf
- Ⓑ Schmilzt gut und verleiht Charakter
- Ⓒ Passt perfekt zu Tomaten und Fleisch

IDEAL FÜR:

Amatriciana, Carbonara Pizza, Salami, würzige Pizzen

GORGONZOLA



- Ⓐ Cremig, würzig, pikant
- Ⓑ Schmilzt wunderbar und wird schön cremig
- Ⓒ Für Liebhaber intensiver Käsearomen

IDEAL FÜR:

Quattro Formaggi, Birne & Gorgonzola, Nuss-Pizzen

TALEGGIO



- Ⓐ Weich, aromatisch, leicht säuerlich
- Ⓑ Schmilzt zu einer cremigen Schicht
- Ⓒ Wunderbar in Kombination mit Gemüse oder Speck

IDEAL FÜR:

Pizza mit Speck, Pilzen, Zwiebeln, Radicchio

FONTINA



- Ⓐ Nussig, mild, leicht würzig
- Ⓑ Schmilzt sehr gut und wird cremig
- Ⓒ Bringt eine feine Würze ohne zu dominieren

IDEAL FÜR:

Pilz-Pizza, Schinken-Pizza, Herzhafte Kombinationen

RICOTTA



- Ⓐ Frisch, mild, leicht süßlich
- Ⓑ Schmilzt nicht – bleibt cremig
- Ⓒ Perfekt für frische, leichte und cremige Akzente

IDEAL FÜR:

Weißer Pizzen, Spinat, Zitrone, Pistazien, Dessert-Pizza

KÄSE KOMBINIEREN – SO GEHT'S!

- Ⓐ **MILD + WÜRZIG:** Fior di Latte + Pecorino – die perfekte Balance.
- Ⓑ **CREMIG + INTENSIV:** Mozzarella + Gorgonzola – herrlich cremig mit Charakter.
- Ⓒ **RAUCHIG + WÜRZIG:** Provola Affumicata + Parmesan – kräftig & aromatisch.
- Ⓓ **FRISCH + LEICHT:** Ricotta + Zitrone + Basilikum – perfekt für helle Pizzen.

💡 **TIPP:** Weniger ist oft mehr. Setze auf Qualität und harmonische Kombinationen – nicht auf Menge!

SO WIRKT SICH KÄSE AUF DEINE PIZZA AUS

- Ⓐ **MEHR SCHMELZ**
Käse mit höherem Fettgehalt schmilzt besser und wird cremiger.
- Ⓑ **MEHR AROMA**
Hartkäse wie Parmesan oder Pecorino geben Tiefe und Würze.
- Ⓒ **MEHR TEXTUR**
Die richtige Mischung sorgt für Fäden, Biss und cremige Highlights.
- Ⓓ **MEHR GESCHMACK**
Käse ist ein Geschmacksverstärker – er verbindet alle Zutaten.

WAU! KÄSE-MIX FÜR JEDE PIZZA



KLASSISCHE PIZZA NAPOLETANA

Fior di Latte + etwas Parmesan



HERZHAFT PIZZA

Provola Affumicata + Pecorino + Fior di Latte



QUATTRO FORMAGGI

Fior di Latte + Gorgonzola + Taleggio + Parmesan



Ralf's
Empfehlung

QUALITÄT IST DER SCHLÜSSEL

Gute Pizza braucht gute Zutaten – und beim Käse macht Qualität den Unterschied. Achte auf echte italienische Käsespezialitäten, möglichst aus traditioneller Herstellung. Dein Geschmack – und der deiner Gäste – wird es dir danken!

Buon formaggio, buona pizza!



MEINE 3 GOLDENEN REGELN

- 1 Wähle Käse, der zur Pizza passt – nicht umgekehrt.
- 2 Kombiniere maximal 3–4 Käsesorten.
- 3 Verwende frische, hochwertige Käse – deine Pizza verdient das Beste!



Der richtige Käse macht aus einer guten Pizza eine unvergleichliche!

KAPITEL

9.4

KÄSE RICHTIG
VORBEREITEN &
VERWENDEN



★★★

9.4 KÄSE RICHTIG VORBEREITEN & VERWENDEN

KLEINE SCHRITTE – GROSSE WIRKUNG!

Käse ist mehr als nur Belag. Wie du ihn vorbereitest und verwendest, entscheidet über Geschmack, Schmelz, Textur und das perfekte Ergebnis auf deiner Pizza.



GUT
VORBEREITET –
PERFEKT
GENIESSEN!

WARUM DIE VORBEREITUNG SO WICHTIG IST



WENIGER WASSER
Verhindert, dass die Pizza verwässert und der Boden weich wird.



BESSERER SCHMELZ
Richtig vorbereitet schmilzt der Käse gleichmäßig und cremig.



MEHR GESCHMACK
Die Aromen können sich optimal entfalten und ergänzen.



PERFEKTE TEXTUR
Die richtige Kombination bringt Biss, Cremigkeit und Kruste in Balance.



ZEIT & HITZE SPAREN
Gut vorbereiteter Käse schmilzt schneller und gleichmäßiger.

DIE 5 GOLDENEN REGELN BEI KÄSE

- 1 Qualität vor Menge.
- 2 Gut abtropfen lassen.
- 3 Die richtige Form wählen.
- 4 Klug kombinieren.
- 5 Gleichmäßig verteilen.



SO BEREITEST DU KÄSE RICHTIG VOR

1 ABTROPFEN LASSEN



Besonders bei Mozzarella (Fior di Latte & Bufala) wichtig!

- Aus der Lake nehmen
- 15–30 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen
- Kurz mit Küchenpapier tupfen – nicht pressen!

TIPP: Je trockener, desto besser der Schmelz und die Kruste.

2 IN DIE RICHTIGE FORM BRINGEN



Die Form beeinflusst, wie der Käse schmilzt und schmeckt.

- Zupfen statt schneiden: für unregelmäßige, natürliche Schmelzstellen
- Reiben: ideal für harte Käse wie Parmesan oder Pecorino
- Würfeln: für Füllung oder kräftige Akzente

TIPP: Unregelmäßige Stücke schmelzen harmonischer.

3 PASSEND KOMBINIEREN



Jeder Käse bringt etwas Besonderes mit.

- Cremigkeit: Mozzarella, Scamorza
- Würze: Parmesan, Pecorino
- Aroma: Gorgonzola, Taleggio
- Struktur: Provola, Fontina

TIPP: Kombiniere mild + würzig + aromatisch für mehr Tiefe.

4 RICHTIG VERTEILEN



Die Verteilung bestimmt das Ergebnis.

- Gleichmäßig, aber nicht zu dicht
- Rand frei lassen für eine schöne Kruste
- Größere Stücke gezielt setzen, nicht überall

TIPP: Weniger in der Mitte – mehr am Rand schmilzt perfekt.

5 ZUM RICHTIGEN ZEITPUNKT



Nicht jeder Käse verträgt extreme Hitze gleich gut.

- Gleichkäse: früh mitbacken
- Sehr aromatischer Käse: später zugeben
- Frische Kräuter & Öle: erst nach dem Backen

TIPP: So bleiben Aroma und Textur optimal erhalten.

VORBEREITUNGSGUIDE: BELIEBTE KÄSESORTEN

MOZZARELLA FIOR DI LATTE



- ✓ Abtropfen: 15–30 Min.
- ✓ Form: Zupfen
- ✓ Verwendung: Basis, cremig
- ✓ Tipp: Nicht zu viel – sonst wird's wässrig.

MOZZARELLA DI BUFALA



- ✓ Abtropfen: 20–30 Min.
- ✓ Form: Zupfen
- ✓ Verwendung: Aromatisch, intensiv
- ✓ Tipp: Weniger ist mehr – starker Eigengeschmack.

SCAMORZA



- ✓ Abtropfen: Kein Lake
- ✓ Form: Scheiben oder Würfel
- ✓ Verwendung: Mild, leicht rauchig
- ✓ Tipp: Passt perfekt zu gegrilltem Gemüse.

PARMESAN / PECORINO



- ✓ Abtropfen: Kein Lake
- ✓ Form: Fein reiben
- ✓ Verwendung: Würze, Umami, Finish
- ✓ Tipp: Ein Teil vor, ein Teil nach dem Backen.

GORGONZOLA



- ✓ Abtropfen: Kein Lake
- ✓ Form: Würfeln
- ✓ Verwendung: Aroma, Tiefe
- ✓ Tipp: Wenige Stücke reichen – sehr intensiv.

PROVOLA / FONTINA



- ✓ Abtropfen: Kein Lake
- ✓ Form: Scheiben
- ✓ Verwendung: Schmelz, Struktur
- ✓ Tipp: Perfekt für italienische Hauspizza.

HÄUFIGE FEHLER – UND WIE DU SIE VERMEIDEST

- ✗ Zu viel Käse
Die Pizza wird schwer, fettig und der Boden weich.
- ✗ Nicht abtropfen lassen
Zu viel Wasser verhindert Schmelz und Geschmack.
- ✗ Alles durcheinander werfen
Zu viele Käsesorten überdecken den Geschmack.
- ✗ Falscher Zeitpunkt
Sehr aromatischer Käse verbrennt oder wird bitter.

DIE LÖSUNG:

- ✓ Weniger, aber besser.
- ✓ Immer abtropfen lassen.
- ✓ Max. 2–3 Käsesorten kombinieren.
- ✓ Aromatischen Käse später zugeben.



MEINE LIEBLINGS-KOMBINATIONEN

KLASSISCH & CREMIG



Mozzarella Fior di Latte + Parmesan

Perfekt für:
Margherita, Bianca

WÜRZIG & AROMATISCH



Mozzarella + Gorgonzola + Pecorino

Perfekt für:
Funghi, Noci, Speck

RAUCHIG & LEICHT



Scamorza + Provola + Rucola (nach dem Backen)

Perfekt für:
Verdure, Rucola e Scamorza



Ralf's Tipp

KÄSE IST WIE EIN GUTES TEAM –
JE BESSER ES ZUSAMMENSPIELT,
DESTO BESSER DEINE PIZZA.

Achte auf Qualität, bereite ihn mit Sorgfalt vor und kombiniere mit Gefühl. Dann wird jede Pizza zu einem kleinen Meisterwerk!

Ralf



FAZIT

Die richtige Vorbereitung macht aus gutem Käse perfekten Käse für Pizza. Mit ein paar einfachen Schritten holst du das Maximum aus Geschmack, Schmelz und Textur heraus – und deine Pizza wird unvergleichlich!

Buon formaggio, buona pizza!



KAPITEL 9.5

WENIGER KÄSE =
BESSERE PIZZA?
DIE RICHTIGE
MENGE



PIZZA- AKADEMIE

9.5 WENIGER KÄSE = BESSERE PIZZA?

DIE RICHTIGE MENGE MACHT DEN UNTERSCHIED!

Käse ist wichtig – aber zu viel davon kann Geschmack, Textur und Optik ruinieren. Die richtige Menge sorgt für Balance, perfekte Schmelze und eine Pizza, die nicht „erschlägt“, sondern begeistert.



DIE PERFEKTE
MENGE FÜR
MAXIMALEN
GENUSS!

WARUM ZU VIEL KÄSE KEIN VORTEIL IST

- ⊗ Überdeckt die Sauce und andere Zutaten.
- ⊗ Verhindert eine gute Bräunung des Teigs.
- ⊗ Macht die Pizza fettig und schwer.
- ⊗ Verhindert, dass der Teig knusprig wird.
- ⊗ Der Käse kocht in seinem eigenen Fett und wird gummiartig.
- ⊗ Geschmack wird eindimensional.



WENIGER KÄSE – MEHR GESCHMACK

- ✓ Die Sauce bleibt präsent.
- ✓ Der Teig wird knusprig und luftig.
- ✓ Die Aromen sind ausgewogen.
- ✓ Der Käse schmilzt perfekt, ohne zu schwimmen.
- ✓ Jede Zutat kommt zur Geltung.
- ✓ Leichter, bekömmlicher und runder im Geschmack.



DIE GOLDENE REGEL

“Der Käse ist kein Deckel –
er ist ein Begleiter!”

Er soll verbinden und veredeln,
nicht dominieren.



WENIGER IST NICHT VERZICHT –
ES IST QUALITÄT.

RICHTWERTE: SO VIEL KÄSE IST IDEAL (PRO PIZZA Ø 30 CM)

PIZZA NAPOLETANA (VERACE)

70–90 g gesamt



Fior di Latte zerpflockt
oder gewürfelt

WARUM?

Traditionell leicht belegt.
Die Sauce und der Teig stehen
im Vordergrund.

PIZZA ROMANA (KNUSPRIG & DÜNN)

80–100 g gesamt



Fior di Latte + etwas
Pecorino Romano

WARUM?

Etwas mehr Käse für mehr
Aroma – aber immer noch
knusprig und leicht.

PIZZA ALLA PALA (RÖMISCHER STYLE)

100–130 g gesamt



Fior di Latte + z. B. Provola
oder Scamorza

WARUM?

Mehr Oberfläche, mehr Zutaten –
aber Käse bleibt im richtigen
Verhältnis.

PIZZA AMERICANA (PAN PIZZA)

130–160 g gesamt



Low-Moisture Mozzarella
(gut abtropfen lassen)

WARUM?

Dicker Teig, mehr Oberfläche –
etwas mehr Käse, aber nicht
überreiben.

PIZZA BIANCA (OHNE TOMATENSauce)

80–110 g gesamt



Mozzarella + Ricotta
oder Provola

WARUM?

Ohne Tomatensauce braucht es
Aroma – aber die Balance
bleibt entscheidend.

DIE RICHTIGE KÄSE-MISCHUNG



Fior di Latte (Basis)

Für perfekte Schmelze, milden Geschmack
und feine Fäden.



Provola / Scamorza

Für würziges Aroma und bessere Bräunung.



Pecorino Romano / Parmesan

Für Duft, Würze und den letzten Kick.



Gorgonzola / Taleggio / Ziegenkäse

Nur in kleinen Mengen als Akzent –
nicht als Hauptbestandteil.

SO VERTEILST DU DEN KÄSE RICHTIG

✓ KÄSE NICHT BIS ZUM RAND

Halte 1–2 cm frei für einen
luftigen, knusprigen Rand.

✓ GLEICHMÄSSIG VERTEILEN

Kleine Stücke oder Zupfer sorgen
für gleichmäßige Schmelze.

③ SAUCE ZUERST

Zu viel Käse direkt auf der Sauce
verhindert Geschmack und
Bräunung.

④ VERSCHIEDENE KÄSE KOMBINIEREN

Nicht alles auf einmal – ergänzen,
nicht überdecken.



HÄUFIGE FEHLER

- ⊗ Zu viel Käse auf einmal.
- ⊗ Feuchter Mozzarella nicht abgetropft.
- ⊗ Große Stücke – schmilzt ungleichmäßig.
- ⊗ Käse bis zum Rand – Rand wird weich.
- ⊗ Nur eine Käsesorte – Geschmack bleibt flach.



TIPP: Lieber etwas zu wenig
als zu viel – du kansnt immer
noch nachlegen!



Ralf's Tipp

DIE 3 FRAGEN VOR DEM BELEGEN

- ① Was ist die Hauptzutat?
Passe die Käsmenge an – sie soll begleiten,
nicht verdrängen.
- ② Wie intensiv sind die anderen Zutaten?
Würzige Zutaten brauchen weniger Käse.
- ③ Wie ist die Temperatur im Ofen?
Bei sehr heißem Ofen lieber weniger Käse,
sonst riskierst du Fett und Bitterstoffe.

MEIN GEFÜHL FÜR DIE PERFEKTE MENGE

“Eine gute Pizza erkennst du daran,
dass du nach dem letzten Bissen noch
Lust auf die nächste hast – nicht nur
Sättigung, sondern Begeisterung bleibt.”

Meno è più!



FAZIT

- ✓ Die richtige Käsemenge macht deine
Pizza leichter, aromatischer und knuspriger.
- ✓ Weniger Käse = mehr Geschmack, bessere
Textur und echte Pizza-Qualität.
- ✓ Qualität vor Quantität – das ist das
Geheimnis einer großartigen Pizza!

Buon formaggio, buona pizza!

BALANCE IST DER SCHLÜSSEL – UND DANN WIRD JEDE PIZZA UNVERGESSLICH!

PIZZA  AKADEMIE

KAPITEL

10

DIE RICHTIGEN
ZUTATEN

GUTE
ZUTATEN.
GROBARTIGE
PIZZA.



*„Echte Pizza beginnt
mit den richtigen Zutaten.“*

Ricci

ECHE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHE PIZZA.



KAPITEL 10.1



PIZZA AKADEMIE

DIE RICHTIGEN ZUTATEN

10.1 BASILIKUM

DAS GRÜNE HERZ DER ITALIENISCHEN PIZZA

Basilikum ist mehr als nur ein Kräuterblättchen – es ist Aroma, Frische und Tradition. Besonders auf der Pizza Margherita zeigt es, wie aus wenigen Zutaten ein vollkommenes Geschmackserlebnis entsteht.

NUR DAS
BESTE FÜR
ECHTE PIZZA.



AUF EINEN BLICK

- Botanischer Name:
Ocimum basilicum
- Familie:
Lippenblütler (Lamiaceae)
- Ursprung:
Indien, heute v. a. Italien
- Geschmack:
Frisch, süßlich, leicht pfeffrig
- Verwendung:
Immer frisch – nie mitbacken!
- Lagerung:
Bei Raumtemperatur in Wasser
oder leicht feucht im Kühlschrank



WARUM BASILIKUM SO WICHTIG IST

- ✓ Bringt Frische und Balance zur Tomatensauce und zum Käse.
- ✓ Sein unverwechselbares Aroma macht Pizza mediterran.
- ✓ Enthält ätherische Öle, die hitzeempfindlich sind – deshalb immer erst nach dem Backen zugeben.
- ✓ Hochwertiges Basilikum hebt einfache Zutaten auf ein neues Level.

SO KOMMT BASILIKUM PERFECT ZUR GELTUNG

- NACH DEM BACKEN**
Erst jetzt auf die heiße Pizza geben, damit Aroma und Farbe erhalten bleiben.
- ZUPFEN STATT SCHNEIDEN**
Die Blätter mit den Händen zupfen – so bleiben die ätherischen Öle erhalten.
- NICHT ÜBERTREIBEN**
Wenige Blätter reichen – Basilikum soll unterstützen, nicht dominieren.
- MIT GUTEM OLIVENÖL**
Ein Schuss extra natives Olivenöl verbindet Basilikum mit der Pizza.

DIE BESTEN BASILIKUM-SORTEN FÜR PIZZA

GENOVESE (LIGURISCHES BASILIKUM)



- Klassischer, großer Blattpf
- Süßlich, mild und aromatisch
- Ideal für Pizza & Pesto
- Das Basilikum der italienischen Küche

NAPOLITANO (NEAPELER BASILIKUM)



- Kleinere Blätter
- Intensiveres Aroma
- Perfekt für Pizza
- Napolitana
- Besonders aromatisch

THAI-BASILIKUM (HORAPA)



- Leicht anisartige Note
- Nicht typisch für Pizza – eher für asiatische Gerichte
- Vorsichtig dosieren

ZITRONENBASILIKUM



- Frischer Zitronenduft
- Für kreative Pizza-Varianten und Salate
- Nicht klassisch, aber spannend

TIPPS & HINWEISE

- KÄLTEMPFINDLICH**
Basilikum nicht im Kühlschrank lagern – schwarze Blätter sind die Folge.
- AM BESTEN FRISCH**
Basilikum verliert schnell Aroma. Regelmäßig nachkaufen.
- SONNE & WASSER**
Basilikum liebt Wärme und Sonne – am besten im Topf auf der Fensterbank.
- NIEMALS MITBACKEN!**
Hitze zerstört die ätherischen Öle – Basilikum wird bitter und verliert sein Aroma.

PIZZAILO TIPP

Il segreto dei maestri

„Eine Margherita ist nur so gut wie ihr Basilikum. Wähle das Beste, behandle es mit Respekt – und gib es erst am Ende dazu.“

Recci



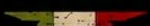
PASST PERFECT ZU

- Tomaten
- Mozzarella
- Olivenöl
- Pizza Margherita



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL 10.2



PIZZA AKADEMIE

DIE RICHTIGEN ZUTATEN 10.2 OLIVENÖL

FLÜSSIGES GOLD FÜR DEINE PIZZA

Olivenöl ist mehr als nur ein Fett – es ist Geschmack, Aroma und Qualität. Das richtige Olivenöl veredelt deine Pizza und bringt die Aromen aller Zutaten perfekt zur Geltung.

GUTES OLIVENÖL
MACHT DEN
UNTERSCHIED



AUF EINEN BLICK

- Kategorie:**
Speiseöl
- Herkunft:**
Mittelmeerraum
- Gewinnung:**
Kaltpressung mechanisch
- Geschmack:**
Fruchtig, mild bis intensiv, je nach Sorte
- Farbe:**
Von goldgelb bis intensiv grün
- Rauchpunkt:**
Ca. 160–190 °C (nativ extra)
- Verwendung:**
Vor und nach dem Backen – nicht zum Frittieren

WARUM OLIVENÖL SO WICHTIG IST

- Bringt Fruchtigkeit und Tiefe in den Geschmack
- Unterstreicht die Aromen von Tomaten, Käse und Kräutern
- Hochwertiges Olivenöl liefert wertvolle Antioxidantien und gesunde Fettsäuren
- Ein paar Tropfen genügen, um den Unterschied zu schmecken



SO VERWENDEST DU OLIVENÖL AUF DER PIZZA

- Vor dem Backen**
Ein dünner Schuss auf die Sauce oder den Rand verleiht Aroma und hilft beim Bräunen.
- Nach dem Backen**
Ein paar Tropfen auf die fertige Pizza geben – für Frische und ein rundes Finish.
- Für Kräuter-Öle**
Olivenöl mit Knoblauch, Chili, Rosmarin oder Basilikum aromatisieren – ideal zum Verfeinern.
- Weniger ist mehr**
Gutes Olivenöl braucht keine große Menge – Qualität schlägt Quantität.
- Das richtige Timing**
Olivenöl nie zu heiß erhitzen – sein Aroma entfaltet sich am besten sanft.

OLIVENÖL IM VERGLEICH

NATIVES OLIVENÖL EXTRA



- Höchste Qualität
- Kaltgepresst
- Fruchtig, aromatisch
- Säuregehalt max. 0,8 %
- Perfekt für Pizza

NATIVES OLIVENÖL



- Gute Qualität
- Kaltgepresst
- Mild bis fruchtig
- Säuregehalt max. 2,0 %
- Gut zum Kochen und Backen

OLIVENÖL (RAFFINIERT)



- Raffiniert, hitzebeständiger
- Neutraler Geschmack
- Höherer Rauchpunkt
- Weniger Aroma
- Für Braten und Frittieren

OLIVENTRESTERÖL



- Aus Pressrückständen gewonnen
- Kräftiger Geschmack
- Günstig
- Für stark erhitzte Anwendungen

EMPFEHLUNG: Für die beste Pizza immer Natives Olivenöl Extra verwenden!

AUSWAHL & QUALITÄT

- Achte auf die Herkunft**
Italienische Olivenöle (z. B. aus Apulien, Toskana, Sizilien) stehen für Qualität und Tradition.
- Natives Olivenöl Extra**
Die beste Wahl für Geschmack und Gesundheit.
- Dunkle Flasche**
Schützt das Öl vor Licht und erhält die Qualität.
- Erntezeit**
Frühernte (Oktober–November) = intensiver Geschmack und mehr Polyphenole.



Mein Favorit:

Ein hochwertiges, fruchtiges Olivenöl mit einer leichten Schärfe und einer aromatischen Note nach frischem Gras und Artischocke.

Ricci



PERFEKTE AROMA-KOMBINATIONEN

- Knoblauch + Chili + Olivenöl
- Zitronenschale + Olivenöl
- Rosmarin + Olivenöl
- Basilikum + Olivenöl



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL 10.3



PIZZA AKADEMIE

DIE RICHTIGEN ZUTATEN

10.3 SALAMI & SCHINKEN

HERZHAFTER GENUSS FÜR DEINE PIZZA

Hochwertige Wurstwaren bringen Aroma, Würze und Charakter auf deine Pizza. Ob mild und fein oder kräftig und pikant – die Qualität macht den Unterschied.

QUALITÄT
MACHT DEN
GESCHMACK



AUF EINEN BLICK

- Kategorie:**
Fleisch & Wurstwaren
- Herkunft:**
Italien & Mittelmeerraum
- Geschmack:**
Von mild und fein bis würzig und pikant
- Verwendung:**
Je nach Sorte roh auflegen oder leicht anbraten
- Tipp:**
Weniger ist mehr – so bleibt die Pizza im Geschmack im Gleichgewicht

DIE BELIEBTESTEN SORTEN

- Prosciutto Crudo**
Rohschinken, mild und zart – erst nach dem Backen auflegen.
- Prosciutto Cotto**
Gekochter Schinken, mild und saftig – ideal für klassische Familienpizzen.
- Salami Milano**
Mild-würzig, fein im Geschmack – ein echter Allrounder.
- Spianata Romana**
Würzige Salami mit Fenchel und Pfeffer – perfekt für mediterrane Pizzen.
- Nduja**
Pikante, streichfähige Salami aus Kalabrien – für alle, die es feurig lieben.

SO KOMMT WURST PERFEKT AUF DIE PIZZA

- ✓ Rohschinken & luftgetrocknete Salami: immer nach dem Backen auflegen – so bleiben Aroma und Textur erhalten.
- ✓ Gekochter Schinken & milde Salami: vor dem Backen auflegen.
- ✓ Scharfe Salami (z. B. Nduja, Chorizo): in kleinen Mengen verwenden, da sie beim Backen an Schärfe zunehmen.
- ✓ Zu viel Wurst überdeckt den Teig und die anderen Zutaten – setze bewusst Akzente.

QUALITÄT ERKENNEN

- Kurze Zutatenliste
- Ausgewählte Fleischqualität
- Traditionelle Herstellung
- Ohne unnötige Zusatzstoffe

DIE RICHTIGE WAHL FÜR DEINE PIZZA

KLASSISCHE PIZZA
z. B. Margherita, Prosciutto



Prosciutto Cotto oder Prosciutto Crudo – mild und harmonisch.

WÜRZIGE PIZZA
z. B. Diavola, Salame Piccante



Pikante Salami oder Spianata Romana – würzig und aromatisch.

FEINE PIZZA
z. B. Bianca, mit Rucola



Prosciutto Crudo – erst nach dem Backen auflegen.

SCHARFE PIZZA
z. B. mit Nduja, Peperoni



Nduja sparsam verwenden – intensiv und feurig.

HERZHAFT PIZZA
z. B. mit Pilzen, Oliven



Würzige Salami oder Schinken für mehr Tiefe im Geschmack.

TIPPS & HINWEISE

- Wurst vor dem Auflegen gut abtropfen lassen, damit die Pizza nicht zu fettig wird.
- Rohschinken erst nach dem Backen auflegen und mit frischem Rucola kombinieren.
- Hochwertige Wurst braucht keine großen Mengen – Qualität schlägt Quantität.
- Aufbewahrung: Im Kühlschrank lagern und rechtzeitig vor der Verarbeitung temperieren.
- ACHTUNG:**
Billigprodukte enthalten oft viel Wasser, Fett und Zusätze – das beeinträchtigt Geschmack und Konsistenz.



Il segreto dei maestri

„Weniger, aber besser. Drei bis vier Scheiben guter Wurst reichen, um deiner Pizza Charakter und Tiefe zu geben.“

Ricci



PERFEKTE KOMBINATIONEN

- Prosciutto + Rucola + Parmesan
- Salami Milano + Pilze + Oliven
- Nduja + Mozzarella + Honig
- Spianata + Peperoni + Zwiebeln



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.



KAPITEL 10.4



PIZZA AKADEMIE

DIE RICHTIGEN ZUTATEN 10.4 GEMÜSE

FRISCH. SAISONAL. MIT BEDACHT.

Gemüse bringt Farbe, Frische und wertvolle Nährstoffe auf deine Pizza.
Doch nicht jedes Gemüse eignet sich – entscheidend sind Qualität,
Zubereitung und das richtige Timing.

WENIGER
WASSER.
MEHR GESCHMACK.
BESSERE PIZZA.



AUF EINEN BLICK

- Kategorie:**
Gemüse & Pflanzen
- Herkunft:**
Regional, saisonal,
italienische Klassiker
- Geschmack:**
Von mild bis intensiv –
für jede Pizza die
passende Note
- Verwendung:**
Roh, vorgegart, mariniert
oder nur kurz gebraten
- Tipp:**
Qualität und Wassergehalt
sind entscheidend für ein
perfektes Ergebnis

DIE BESTEN GEMÜSE FÜR PIZZA



PAPRIKA
Süß, aromatisch, leicht –
perfekt für Farbe und
mediterrane Süße.



ZWIEBELN
Süßlich und aromatisch –
rot mild, weiß kräftig.
Dünn geschnitten.



ZUCCHINI
Mild, zart und vielseitig –
am besten in dünnen
Scheiben.



CHERRYTOMATEN
Saftig, süß und fruchtig –
am besten halbiert,
nach dem Garen.



CHAMPIGNONS
Klassiker auf jeder Pizza –
am besten in dünnen
Scheiben.



ARTISCHOCKEN
Herzhaft & edel – gegrillt
oder in Öl eingelegt ein
besonderer Genuss.



SPINAT
Mild und schnell gegart –
ideal in Kombination mit
Ricotta oder Gorgonzola.



RUCOLA
Pfeffrig und frisch – erst
nach dem Backen für
maximales Aroma.

GEMÜSE RICHTIG VORBEREITEN

- Wassergehalt reduzieren**
Wässriges Gemüse (z. B. Zucchini, Pilze,
Tomaten) vorher anbraten oder gut abtropfen
lassen.
- Gleichmäßige Stücke**
In dünne Scheiben oder kleine Stücke
schneiden, damit alles gleichmäßig gart.
- Würzen nicht vergessen**
Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern
abschmecken – aber nicht überwürzen.
- Nicht zu viel Belag**
Weniger ist mehr – so gart die Pizza
gleichmäßig und bleibt knusprig.
- Empfindliche Blätter erst nach dem Backen**
Rucola, Spinat oder frische Kräuter immer
frisch auf die fertige Pizza geben.

SAISONAL & REGIONAL – GEMÜSE MIT BESTEM GESCHMACK



FRÜHLING

Spargel, Frühlingszwiebeln,
Erbsen, Rucola, Spinat



SOMMER

Zucchini, Aubergine, Paprika,
Tomaten, Rucola, Basilikum



HERBST

Kürbis, Pilze, Radicchio,
Fenchel, Rote Bete



WINTER

Wirsing, Porree, Champignons,
Rote Zwiebeln, Grünkohl

Saisonales Gemüse schmeckt nicht nur besser, sondern ist auch nachhaltiger und oft günstiger.



GEMÜSE & GARZEIT

Hartes Gemüse (z. B. Paprika, Brokkoli, Kürbis):
kurz anbraten oder blanchieren.

Wässriges Gemüse (z. B. Zucchini, Pilze, Tomaten):
anbraten oder gut abtropfen lassen.

Blattgemüse (z. B. Spinat, Rucola):
erst nach dem Backen auflegen.

GEMÜSE – ROH ODER VORGEGART?

✓ ROH VERWENDEN

Paprika, Frühlingszwiebeln
Zwiebeln (dünn geschnitten)
Rucola (nach dem Backen)
Cherrytomaten (halbiert)



✓ VORGEGART EMPFOHLEN

• Zucchini
• Aubergine
• Champignons
• Spinat
• Brokkoli, Kürbis,
Fenchel



★ WENIGER IST MEHR

Zu viele Zutaten überdecken sich gegenseitig und
verwässern den Geschmack. Setze auf 2–4 gut
aufeinander abgestimmte Gemüsesorten pro Pizza.

BEISPIELE FÜR PERFEKTE KOMBINATIONEN

- Zucchini + Cherrytomaten + Basilikum
- Paprika + Zwiebeln + Oliven
- Artischocken + Rucola + Parmesan



Il segreto dei maestri

Röste oder grille Gemüse leicht an – es entwickelt
mehr Aroma, verliert Wasser und bleibt trotzdem
saftig. So schmeckt jede Pizza wie beim Pizzaiolo.

Ricci



PASST PERFEKT ZU

- Mozzarella
- Ricotta
- Feta
- Parmesan



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.



KAPITEL 10.5



PIZZA AKADEMIE

DIE RICHTIGEN ZUTATEN 10.5 WANN KOMMT WELCHER BELAG AUF DIE PIZZA?

DAS RICHTIGE TIMING MACHT DEN UNTERSCHIED.

Jede Zutat hat ihr eigenes Verhalten beim Backen. Manche brauchen Hitze, manche sollen frisch bleiben. Wer den richtigen Zeitpunkt kennt, holt das Beste aus jeder Zutat heraus – für mehr Geschmack, Textur und Balance.

DAS
RICHTIGE TIMING
FÜR PERFEKTEN
GENUSS



AUF EINEN BLICK

- Regel:** Hitzebeständige Zutaten vor dem Backen, empfindliche danach.
- Ziel:** Jede Zutat entfaltet ihr volles Aroma und ihre perfekte Textur.
- Prinzip:** Hitze für Geschmack – Frische für das Finish.
- Ergebnis:** Eine harmonische Pizza mit ausgewogenen Aromen und perfektem Biss.

DER PERFEKTE ZEITPUNKT FÜR JEDE ZUTAT

1 VOR DEM BACKEN Mit auf die Pizza

Diese Zutaten vertragen hohe Hitze und profitieren vom Backen.

- ✓ Tomatensauce
- ✓ Fior di Latte / Mozzarella
- ✓ Hartkäse (z. B. Parmesan, Pecorino)
- ✓ Salami, Pepperoni, Schinken (roh)
- ✓ Oliven
- ✓ Capers
- ✓ Artischocken (eingelegt)
- ✓ Champignons
- ✓ Zwiebeln
- ✓ Paprika
- ✓ Zucchini



2 GEGEN ENDE DER BACKZEIT In den letzten 30–60 Sekunden

Diese Zutaten brauchen kurz Hitze, dürfen aber nicht austrocknen.

- ✓ Gekochter Schinken
- ✓ Nduja
- ✓ Würstchen (vorgegart oder fein)
- ✓ Kirschtomaten (halbiert)
- ✓ Brokkoli (vorgegart)
- ✓ Spinat (vorgegart)
- ✓ Rucola (leicht mitgebacken)
- ✓ Burrata (nur leicht erwärmen)



3 NACH DEM BACKEN Erst danach auflegen

Diese Zutaten lieben Frische und sollen nicht mitgebacken werden.

- ✓ Frischer Basilikum
- ✓ Rucola
- ✓ Burrata / Stracciatella
- ✓ Parmesan (gehobelt)
- ✓ Rohschinken (z. B. Prosciutto Crudo)
- ✓ Olivenöl (hochwertig)
- ✓ Trüffelöl
- ✓ Frischer Knoblauch
- ✓ Zitronensaft / -abrieb



WARUM DAS TIMING ZÄHLT



Hitze verwandelt Aromen, Texturen und bringt Süße hervor.



Frische Zutaten sorgen für Aroma, Kontrast und Leichtigkeit.



Die Balance macht deine Pizza harmonisch und unvergesslich.

BEISPIELE FÜR DAS PERFEKTE TIMING

MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella vor dem Backen, Basilikum nach dem Backen.



PROSCIUTTO & RUCOLA

Mozzarella, Tomatensauce, Schinken vor dem Backen, Rucola danach.



DIABOLA

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami vor dem Backen, Olivenöl danach.



TIPPS & HINWEISE



Behalte die Temperatur im Auge: Zu hohe Hitze verbrennt empfindliche Zutaten.



Weniger ist mehr: Zu viele Zutaten gleichzeitig überfordern die Pizza.



Achte auf Optik und Balance: Farben, Texturen und Aromen sollten sich ergänzen.



Probiere, lerne, verfeinere: Mit Erfahrung spürst du, was deine Pizza wirklich perfekt macht.



HÄUFIGER FEHLER

- Rucola oder Basilikum mitbacken – sie werden bitter und welken.
- Burrata zu früh auflegen – sie zerläuft oder wird gummiartig.
- Zu viel Wasser auf der Pizza – z. B. durch nasses Gemüse.
- Empfindliche Zutaten zu lange in der Hitze lassen.

DIE LÖSUNG: Kenntnis, Gefühl und das richtige Timing.



PIZZAIOLO
TIPP

„Backe mit Hitze –
veredle mit Frische.
So entsteht eine Pizza,
die begeistert.“

Ricci



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.





PIZZA AKADEMIE

KAPITEL

11

BACKEN IM HAUSHALTSOFEN

OPTIMAL BACKEN – AUCH OHNE SPEZIALOFEN

MEHR WISSEN.
BESSER BACKEN.
BESSERE PIZZA.



11.1 PIZZASTEIN



Wärmespeicher,
Vorheizen, Material
und Tipps für einen
knusprigen Boden.

11.2 PIZZASTAHL



Maximale Hitze,
perfekter Boden
und warum Stahl
den Unterschied
macht.

11.3 GRILLFUNKTION



Oberhitze clever
nutzen für fluffigen
Rand, Farbe und
den letzten Kick.

11.4 BACKPAPIER



Ja oder Nein?
Vor- und Nachteile,
Anwendung und
Alternativen.

11.5 MEHRERE EBENEN



Was funktioniert,
was nicht – und wie
du mehrere Pizzen
optimal backst.



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.



11.1 PIZZASTEIN

DER KLASSIKER FÜR KNUSPRIGE BÖDEN

Ein Pizzastein bringt die Hitze gleichmäßig in den Teig und sorgt für einen knusprigen, aromatischen Boden – fast wie aus dem Steinofen.

HEISSE BASIS
FÜR DEN
PERFECTEN
BODEN



WAS IST EIN PIZZASTEIN?

Ein Pizzastein ist eine dicke Platte aus speicherfähigem Material, die die Hitze aus dem Ofen aufnimmt und gleichmäßig an den Pizzaboden abgibt.



Gleichmäßige
Hitzeverteilung

Feuchtigkeit
wird entzogen

Knuspriger,
aromatischer
Boden



AUFHEIZZEIT – GEDULD ZAHLT SICH AUS!

Der Stein muss komplett durchgeheizt sein, um seine volle Wirkung zu entfalten.

OFENTEMPÉRATUR

MIND. AUFHEIZZEIT



250 °C

45 – 60 Minuten



275 °C

60 – 75 Minuten



300 °C (max.)

75 – 90 Minuten



TIPP: Der Stein sollte so lange aufheizen, bis auch alle Ofenteile (Wände, Gitter) richtig heiß sind.

MATERIAL – WELCHER STEIN PASST?



CORDIERIT

- Sehr hitzebeständig (bis 1.200 °C)
- Leicht und dünn
- Schnell aufgeheizt
- Empfindlicher (Bruchgefahr)



SCHAMOTTE

- Sehr robust und langlebig
- Speichert viel Hitze
- Schwer und dick
- Lange Aufheizzeit



TIPP: Für Haushaltsöfen sind beide Materialien hervorragend geeignet. Cordierit heizt schneller auf, Schamotte speichert mehr Wärme.

VOR- UND NACHTEILE

VORTEILE

- Knuspriger Boden wie im Steinofen
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Entzieht Feuchtigkeit aus dem Teig
- Vielseitig einsetzbar (Pizza, Brot, Flammkuchen)

NACHTEILE

- Lange Aufheizzeit
- Empfindlich bei Temperaturschock
- Schwer und sperrig
- Kann Flecken oder Risse bekommen



REINIGUNG & PFLEGE

- Nicht mit Spülmittel reinigen!
- Nach dem Abkühlen trocken abbürsten.
- Hartnäckige Reste? Mit Schaber oder Bürste entfernen.
- Keine Seifenlauge – der Stein ist porös und würde Flüssigkeit speichern.
- Flecken sind normal und beeinflussen die Funktion nicht.



WICHTIG: Niemals in Wasser legen oder spülen! Temperaturschock kann den Stein zerbrechen.

FÜR WEN GEEIGNET?



EINSTEIGER

Ideal für alle, die zu Hause knusprige Pizzen backen möchten.



HOBBY-PIZZAIOLI

Perfekt für regelmäßiges Backen mit konstanter Qualität.



FAMILIEN & GENIESSER

Vielseitig einsetzbar – auch für Brot, Brötchen und mehr.



AUF EINEN BLICK

Material: Cordierit oder Schamotte
Minstdicke: 1,5 – 2 cm

- Aufheizzeit: 45 – 90 Minuten (je nach Temperatur)
- Ergebnis: Knuspriger Boden, aromatischer Geschmack



TIPP VOM MAESTRO

Ein heißer Stein ist die Geheimwaffe für einen perfekten Pizzaboden. Geduld beim Aufheizen macht den Unterschied!

Ricci

★ EXTRA-TIPP

Verwende den Stein auf einem Gitter, nicht direkt auf dem Ofenboden. So kann die Hitze zirkulieren und der Stein heizt gleichmäßiger.



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.



KAPITEL 11.2



PIZZA AKADEMIE

11.2 PIZZASTAHL

MAXIMALE HITZE. MAXIMALER KNUSPER.

Pizzastahl bringt deinen Haushaltssofen auf ein neues Level. Er speichert extreme Hitze und gibt sie blitzschnell an den Teig ab – für einen knusprigen, luftigen Boden wie aus dem Profiofen.

MEHR HITZE
FÜR DEN PERFEKTEN
BODEN



WAS IST EIN PIZZASTAHL?

Pizzastahl ist eine massive Platte aus Stahl (meist Kohlenstoffstahl oder Edelstahl), die bei extrem hohen Temperaturen enorme Wärme speichert und diese direkt an den Pizzaboden abgibt.



- ✓ Extrem hohe Wärmespeicherung
- ✓ Schnelle Wärmeabgabe
- ✓ Für sehr knusprige Böden
- ✓ Hält ein Leben lang



AUFHEIZZEIT – GEDULD ZAHLT SICH AUS!

Pizzastahl braucht noch mehr Zeit als ein Stein, um seine volle Leistung zu entfalten.

OFENTEMPERATUR	MIND. AUFHEIZZEIT
250 °C	60 – 90 Minuten
275 °C	75 – 105 Minuten
300 °C (max.)	90 – 120 Minuten



TIPP: Je dicker der Stahl, desto länger heizt er auf – aber auch desto besser speichert er die Hitze.

VOR- UND NACHTEILE IM ÜBERBLICK

VORTEILE

- ✓ Wird heißer als Pizzastein (bis über 350 °C möglich)
- ✓ Extra knuspriger Boden mit schöner Bräunung
- ✓ Schnelle Hitzeübertragung
- ✓ Robust, langlebig und unverwundlich
- ✓ Ideal für hohe Temperaturen und Neapolitanische Pizza

NACHTEILE

- ✗ Sehr lange Aufheizzeit
- ✗ Schwer (meist 7–15 kg)
- ✗ Rostgefahr bei falscher Pflege
- ✗ Teurer als Pizzastein
- ✗ Kann sich verziehen bei zu hoher Hitze (bei dünnem Stahl)

PFLEGE & HANDHABUNG



EINBRENNEN

Vor dem ersten Gebrauch leicht einölen und einheizen, um eine natürliche Patina zu bilden.



REINIGUNG

Nach dem Abkühlen mit einem Schaber oder trockenen Tuch reinigen. Kein Spülmittel!



ROSTSCHUTZ

Nach der Reinigung hauchdünn einölen, besonders die Kanten und Unterseite.



AUFBEWAHRUNG

Trocken lagern. Keine Feuchtigkeit – so bleibt dein Stahl in Topform.



WELCHER STAHL PASST FÜR DICH?

KOHLENSTOFFSTAHL

- Wird extrem heiß
- Perfekte Bräunung
- Rostempfindlich
- Muss regelmäßig eingeölt werden



EDELSTAHL

- Pflegeleichter
- Rostfrei
- Wird etwas heißer als Kohlenstoffstahl
- Etwas teurer



TIPP: Für beste Ergebnisse mind. 8 mm Stärke wählen. Dicker = bessere Wärmespeicherung und Temperaturstabilität.

SO NUTZT DU DEN PIZZASTAHL RICHTIG

- 1 Stahl auf mittlerer oder unterster Schiene platzieren.
- 2 Ofen auf höchstmögliche Temperatur vorheizen (ober-/unterhitze empfohlen).
- 3 Mindestens 90 Minuten aufheizen lassen.
- 4 Pizza auf Backpapier oder Schieber auf den heißen Stahl geben.
- 5 Nach 5–8 Minuten genießen!



WICHTIG: Nie kalten Stahl mit Wasser reinigen oder plötzlich abkühlen – Verformungs- und Rissgefahr!

PIZZASTEIN vs. PIZZASTAHL – WAS IST BESSER?



PIZZASTEIN

- Günstiger
- Leichter
- Speichert Hitze gut, aber weniger als Stahl
- Perfekt für Einsteiger und traditionelle Pizza

45 – 60 Min.	Aufheizzeit	90 – 120 Min.
bis ca. 300 °C	Max. Temperatur	bis über 350 °C
Sehr gut	Knusprigkeit	Hervorragend
Leicht	Gewicht	Sehr schwer
Pflegeleicht	Pflege	Regelmäßige Pflege
Günstig	Preis	Teurer

PIZZASTAHL

- Wird heißer
- Maximal knuspriger Boden
- Extrem langlebig
- Für ambitionierte Pizza-Fans und Neapolitaner



★ MAESTRO-TIPP

Kombiniere Pizzastahl mit der Grillfunktion für das beste Oberhitze-Finish – so wird deine Pizza vergleichbar mit einem Steinofen-Ergebnis.

Ricci

HITZENTWICKLUNG IM VERGLEICH



Der Stahl erreicht höhere Temperaturen und bleibt länger konstant heiß.

AM BESTEN GEEIGNET FÜR

- Neapolitanische Pizza
- Hohe Temperaturen (300–350 °C)
- Knusprige Böden & Blasenrand
- Leidenschaftliche Hobby-Pizzaioli

ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL 11.3



PIZZA AKADEMIE

11.3

GRILLFUNKTION

MEHR HITZE VON OBEN. PERFEKTE BRÄUNUNG.

Die Grillfunktion deines Backofens ist dein Geheimwaffe für eine perfekt gebräunte Pizza mit fluffigem Rand und aromatischem Belag. Richtig eingesetzt sorgt sie für die typische Leopardung und den letzten Schliff.



VON OBEN
DER KICK,
DER DEN UNTERSCHIED
MACHT!

WANN GRILLFUNKTION EINSCHALTEN?

- ✓ Erst zum Schluss – nicht von Anfang an!
- ✓ Pizza 4–6 Minuten normal backen
- ✓ Dann Grillfunktion für den finalen Kick
- ✓ Im Auge behalten – es geht schnell!



TIPP: Lieber kürzer und öfter schauen als einmal zu viel!

OBERHITZE RICHTIG NUTZEN



Bräunt den Käse perfekt
Sorgt für Röstaromen und Farbe



Der Boden bleibt knusprig, der Belag wird goldbraun



Immer im Blick behalten – es kann sehr schnell gehen!

PIZZA NACH OBEN SETZEN?



Für die Grillphase auf die oberste oder zweitoberste Schiene setzen.

! Zu nah am Heizstab kann verbrennen!

KOMBINATION OBER-/UNTERHITZE + GRILL

Der perfekte Ablauf:

- 1 Ober-/Unterhitze (ggf. mit Umluft) zum Aufheizen
- 2 Pizza einschieben und 4–6 Minuten backen
- 3 Grillfunktion aktivieren
- 4 1–3 Minuten bräunen lassen
- 5 Pizza entnehmen und genießen!

TIPP: Grillfunktion und Umluft nicht kombinieren – es kann zu stark austrocknen!

DIE RICHTIGEN EINSTELLUNGEN (RICHTWERTE)



Ober-/Unterhitze
250 – 280 °C
vorheizen (mind. 30 Min.)



Grillfunktion
Stufe 3 (von 3) oder maximal nur zum Schluss!



Grillzeit
1 – 3 Minuten
je nach Ofen und Belag

TYPISCHE FEHLER

- ✗ Grillfunktion von Anfang an: Belag verbrennt, Boden bleibt blass
- ✗ Zu nah am Grill: Pizza verbrennt an den Rändern
- ✗ Nicht aufgeheizt: Pizza wird trocken statt knusprig
- ✗ Grillzeit zu lang: Käse wird bitter und dunkel

! MERKE: Jeder Ofen ist anders – teste und finde den perfekten Zeitpunkt!

WELCHE PIZZEN PROFITIEREN AM MEISTEN?

- ✓ Margherita – Käse schön gebräunt
- ✓ Salami / Pepperoni – Ränder knusprig, Fett karamellisiert
- ✓ Quattro Formaggi – goldene Käsehaube
- ✓ Gemüse – Röstaromen und leichte Karamellisierung



WORAUF BEI DEINEM OFEN ACHTEN?

- ✓ Heizstab sauber halten
- ✓ Backofen regelmäßig reinigen – Fett brennt schnell an
- ✓ Backofen vorheizen – auch den Grill
- ✓ Bei starkem Dampf (z. B. durch Tomatensauce) darauf achten, dass der Ofen nicht verrußt



★ EXTRA-TIPP

Drehe die Pizza in den letzten Sekunden leicht, um eine gleichmäßige Bräune zu bekommen.



BEISPIEL: SO SETZT DU DIE GRILLFUNKTION PERFEKT EIN



GOLDENE REGEL

Oberhitze macht die Pizza schön – aber du machst sie perfekt!



GRILLFUNKTION – KURZ & KNAPP

- ✓ Nur am Ende verwenden
- ✓ Für perfekte Bräunung und Röstaromen
- ✓ Kurze Zeit – große Wirkung
- ✓ Immer im Blick behalten!



FÜR WELCHE ÖFEN GEEIGNET?

- ✓ Elektrobacköfen: ja, ideal!
- ✓ Gasöfen: ja, wenn Grillfunktion vorhanden
- ✓ Kompaktöfen / Minibacköfen: oft nur begrenzt möglich
- ✓ Pizzaöfen (z. B. Ooni Volt): meist nicht nötig – dort ist die Hitze von oben bereits sehr stark



MAESTRO-TIPP

Die Grillfunktion ist wie das i-Tüpfelchen auf deiner Pizza. Sie ersetzt keine Hitze von unten – aber sie vollendet dein Werk mit Farbe, Geschmack und italienischer Perfektion.

Ricci

ECHE ZUTATEN. ECHE GERICHTE. ECHE PIZZA.

KAPITEL 11.4



PIZZA AKADEMIE

11.4

BACKPAPIER – JA ODER NEIN?

EIN HILFREICHER HELFER – ABER KEIN MUSS.

Backpapier kann das Leben leichter machen, besonders für Anfänger. Doch es hat auch Nachteile und ist nicht immer die beste Wahl für eine knusprige Pizza. Hier erfährst du, wann es sinnvoll ist – und wann nicht.

CLEVER
EINSETZEN –
FÜR PERFEKTE
ERGEBNISSE!



WANN IST BACKPAPIER SINNVOLL?

- ✓ Für Anfänger und beim Üben
- ✓ Zum einfachen Einschießen in den Ofen
- ✓ Bei sehr klebrigen Teigen
- ✓ Wenn kein Pizzastein oder Pizzastahl vorhanden ist
- ✓ Für kleine Haushaltsöfen mit unebenem Boden



TIPP: Backpapier gibt dir mehr Sicherheit beim Einschießen und verhindert, dass der Teig am Schieber kleben bleibt.

NACHTEILE VON BACKPAPIER

- ✗ Verhindert direkten Kontakt mit der heißen Oberfläche
- ✗ Der Boden wird weniger knusprig und trocknet schlechter aus
- ✗ Kann bei zu hoher Hitze verbrennen (ab ca. 220–230 °C)
- ✗ Kann den Luftstrom im Ofen leicht beeinträchtigen
- ✗ Nicht ideal für Pizza Napoletana mit sehr hohen Temperaturen

ACHTUNG: Backpapier ist nicht für extrem hohe Temperaturen über längere Zeit geeignet!

WANN ENTFERNEN?

Für ein knusprigeres Ergebnis entferne das Backpapier nach 2–3 Minuten im Ofen.

- ✓ Pizza 2–3 Minuten mit Backpapier backen
- ✓ Dann Papier vorsichtig mit einer Zange oder einem Schieber herausziehen
- ✓ Pizza fertig backen und knusprig ausbacken



TIPP: Papier nicht zu früh herausziehen, sonst kann die Pizza verrutschen oder verformen.

ALTERNATIVEN ZUM BACKPAPIER

	Leicht bemehlter Schieber oder Backpapier-Ersatz (z. B. Dauerbackfolie)	Für den besseren Kontakt und eine knusprige Unterseite.
	Teigling gut vorbereiten und den Schieber richtig bemehlen	Wenig Mehl – aber genug, damit der Teig nicht klebt.
	Gelochter Pizzaschieber	Überschüssiges Mehl fällt durch die Löcher – ideal für Profis.

MYTHEN & FAKTEN

	MYTHOS: „Mit Backpapier wird die Pizza immer matschig.“
	FAKT: Nicht, wenn du es nach 2–3 Minuten entfernst und die Pizza auf einem heißen Stein oder Stahl fertig backst.
	MYTHOS: „Backpapier ist immer gefährlich im Ofen.“
	FAKT: Bei Temperaturen bis ca. 220–230 °C und kurzer Backzeit ist es in Ordnung. Achte darauf, dass es nicht die Heizelemente berührt.

TIPPS FÜR DIE ANWENDUNG

- ✓ Nur hitzebeständiges Backpapier verwenden
- ✓ Nicht einfetten – das Papier kann rauchen
- ✓ Passend zuschneiden (nicht zu groß)
- ✓ Pizza nicht auf dem Papier schneiden – es verrutscht
- ✓ Nach dem Backen Papierreste vom Stein/Stahl entfernen



SO VERWENDEST DU BACKPAPIER RICHTIG



FAZIT

Backpapier ist ein praktischer Helfer – aber kein Muss. Wer den Dreh raus hat, kommt auch ohne aus und wird mit einem noch knusprigeren Boden belohnt. Nutze es clever, nicht dauerhaft!

Ricci

DEINE ENTSCHEIDUNG.



Für mehr Sicherheit und ein entspanntes Einschießen.

ODER



Für maximalen Crunch und Perfektion.



RICCI'S EMPFEHLUNG

Übe mit Backpapier, wenn du unsicher bist – aber arbeite darauf hin, es immer weniger zu brauchen. So wird deine Pizza jedes Mal besser!

Ricci

ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

KAPITEL 11.5



PIZZA AKADEMIE

11.5

BACKEN AUF MEHREREN EBENEN?

PIZZA FÜR ALLE? JA – ABER MIT PLAN!

Mehrere Pizzen gleichzeitig zu backen klingt verlockend – aber im Haushaltsofen ist es eine Herausforderung. Mit dem richtigen Wissen und ein paar Tricks kannst du trotzdem gute Ergebnisse erzielen.

MEHRERE
PIZZEN?
JA – ABER
KLUG!



LOHNT SICH DAS ÜBERHAUPT?

Im Haushaltsofen ist eine Ebene immer besser als mehrere. Wer es trotzdem versucht, muss mit Kompromissen rechnen.

- ✓ Spart Zeit und Energie
- ✓ Praktisch für Familien und Gäste
- ✗ Ungleichmäßige Hitzeverteilung
- ✗ Länger Backzeit
- ✗ Kompromisse beim Boden



TIPP: Wenn möglich lieber nacheinander backen – das Ergebnis wird besser und konstanter.

SO FUNKTIONIERT DIE HITZE

Hitze steigt im Ofen nach oben. Unten ist es heißer, oben kühler. Das beeinflusst Boden, Rand und Bräune.



TIPP: Je höher die Ebene, desto weniger Hitze von unten – und desto länger die Backzeit.

O/U-HITZE ODER UMLUFT?



OBER-/UNTERHITZE (EMPFOHLEN)

- ✓ Stabileren Temperaturen
- ✓ Besser für knusprigen Boden
- ✓ Weniger Luftbewegung = bessere Bräunung



UMLUFT

- ✗ Stärkere Hitzeverteilung – oben kann zu schnell bräunen
- ✗ Boden wird oft weicher
- ✓ Nur nutzen, wenn es nicht anders geht

TIPP: Immer vorheizen – mindestens 45–60 Minuten auf höchster Stufe (250–300 °C).

WELCHE EBENEN SIND IDEAL?

EBENE	POSITION	ERGEBNIS	EMPFEHLUNG
1 (unten)		Besten Boden, stärkste Hitze	✓ Beste Wahl
2 (mitte)		Ausgewogen, guter Kompromiss	⚠ Möglich, aber nicht ideal
3 (oben)		Weniger Hitze von unten, länger Backzeit, blasser Boden	✗ Nur in Ausnahmefällen

TIPP: Zwei Ebenen = max. 1 und 3 nutzen, nicht 1 und 2! So ist der Abstand größer und die Hitze stört sich weniger.

SO BACKST DU MEHRERE PIZZEN

- 1 Ofen sehr gut vorheizen. Mind. 45–60 Min. auf höchster Stufe.
- 2 Pizzen schnell einschieben. Je weniger die Ofentür offen ist, desto stabiler bleibt die Hitze.
- 3 Ebenen clever nutzen. Untere Ebene: zuerst. Obere Ebene: später einschieben.
- 4 Positionen tauschen. Nach der Hälfte der Backzeit (nur wenn nötig) Ebenen tauschen.
- 5 Zeiten anpassen. Oben braucht länger – plane 2–4 Minuten mehr ein.



TYPISCHE PROBLEME & LÖSUNGEN

- Oberste Pizza wird zu dunkel** → ✓ Weiter unten backen oder Grill erst am Ende kurz zuschalten
- Boden ist weich oder blass** → ✓ Untere Ebene nutzen, länger vorheizen, ggf. Pizzastahl/Stein
- Ungleichmäßige Bräunung** → ✓ Tür nicht zu oft öffnen, O/U-Hitze verwenden, Pizzen tauschen
- Lange Backzeit** → ✓ Temperatur prüfen, nicht zu viele Pizzen gleichzeitig backen

TIPP: Qualität vor Quantität – lieber 2 perfekte Pizzen als 3 mittelmäßige!

MEHRERE PIZZEN HINTEREINANDER?

Oft besser als mehrere gleichzeitig.

- ✓ Ofen bleibt heiß
- ✓ Jede Pizza bekommt die volle Hitze
- ✓ Konstante Qualität
- ✓ Weniger Fehlerquellen



TIPP: Nach jeder Pizza kurz ausfeigen und prüfen, ob der Stein/Stahl noch heiß genug ist.

FÜR WEN LOHNT SICH MEHRERE EBENEN?



FAMILIEN MIT KINDERN

Ja, wenn es schnell gehen muss – Erwartungen anpassen.



GÄSTE & PARTYS

Ja, aber plane mehr Zeit ein und nutze 1 & 3.



PIZZA-PERFEKTIONISTEN

Nein. Nacheinander backen ist die bessere Wahl.

ZUSÄTZLICHE TIPPS & TRICKS

- Pizzen möglichst gleich groß und gleich dick formen.
- Belag nicht zu feucht – sonst wird der Boden weich.
- Backstein oder Stahl für bessere Wärmespeicherung.
- Bei Gasöfen: Konvektion vermeiden, wenn möglich.
- Grillfunktion nur kurz am Ende für den Rand nutzen.

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

- ✓ Eine Ebene ist ideal.
- ✓ Zwei Ebenen: 1 und 3 nutzen.
- ✓ Gut vorheizen, schnell arbeiten.
- ✓ Oberste Pizza braucht mehr Zeit.
- ✓ Qualität durch Planung!



MERKE DIR:

„Mehrere Pizzen gleichzeitig sind möglich – aber selten perfekt. Mit Planung, Geduld und der richtigen Technik klappt's!“



RICCI'S EMPFEHLUNG

Wenn du Gäste hast: Backe 2–3 Pizzen auf 1 & 3, tausche die Ebenen nach der Hälfte und gib jeder Pizza die Zeit, die sie braucht. So kommt jeder in den Genuss einer richtig guten Pizza!

Ricci



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

PIZZA  AKADEMIE

KAPITEL

12

PIZZAÖFEN

DIE HERZEN JEDER PIZZAIOLO

HITZE | ZEIT | TECHNIK | LEIDENSCHAFT



MAXIMALE HITZE

Der Schlüssel für knusprigen Boden und perfekte Leoperdierung.



PERFEKTES TIMING

Sekunden entscheiden zwischen gut und unvergesslich.



DIE RICHTIGE TECHNIK

Ofen kennen, verstehen und optimal nutzen – das macht den Unterschied.



ECHTE LEIDENSCHAFT

Mehr als nur ein Ofen – es ist die Liebe zur echten Pizza.

Echter Ofen. Echter Geschmack. Echte Pizza.



KAPITEL 12.1



PIZZA AKADEMIE

WELCHER PIZZAOFEN PASST ZU DIR?

PERFEKTE PIZZA
BEGINNT MIT
DER RICHTIGEN
ENTSCHEIDUNG.

DER RICHTIGE OFEN – FÜR DEINE PIZZA, DEINEN STIL, DEIN ZUHAUSE.

Es gibt viele Wege zur perfekten Pizza.

Hier findest du heraus, welcher Pizzaofen am besten zu dir passt.

DIE HAUPTARTEN IM ÜBERBLICK



HOLZ

Tradition pur



- ✓ Unvergleichliches Aroma
- ✓ Hohe Temperaturen
- ✓ Knisterndes Feuererlebnis
- ✓ Für Outdoor-Liebhaber

- ✗ Längere Aufheizzeit
- ✗ Mehr Arbeit & Erfahrung
- ✗ Reinigung aufwendiger

🔥 450–500 °C ⌚ 60–120 Min.



GAS

Komfortabel & schnell



- ✓ Schnell aufgeheizt
- ✓ Einfache Temperaturregelung
- ✓ Sauber & komfortabel
- ✓ Ideal für häufiges Backen

- ✗ Weniger Raucharoma
- ✗ Abhängig von Gasanschluss
- ✗ Outdoor (meistens)

🔥 400–500 °C ⌚ 20–40 Min.



ELEKTRO

Einfach & flexibel



- ✓ Plug & Play – überall nutzbar
- ✓ Keine Flamme, kein Rauch
- ✓ Indoor & Outdoor möglich
- ✓ Pflegeleicht & sicher

- ✗ Benötigt Strom (stark!)
- ✗ Oft geringere Max-Temp.
- ✗ Weniger traditionelles Aroma

🔥 350–450 °C ⌚ 15–30 Min.



PELLET

Moderne Holz-Alternative



- ✓ Holzgeschmack mit Komfort
- ✓ Automatische Pelletzufuhr
- ✓ Konstante Temperaturen
- ✓ Weniger Rauch & Asche

- ✗ Benötigt Strom
- ✗ Höherer Anschaffungspreis
- ✗ Outdoor (meistens)

🔥 400–500 °C ⌚ 20–30 Min.



MULTI-FUEL

Flexibilität ohne Grenzen



- ✓ Mehrere Brennstoffe nutzbar
- ✓ Maximale Flexibilität
- ✓ Indoor & Outdoor möglich*
- ✓ Zukunftssichere Investition

- ✗ Teurer in der Anschaffung
- ✗ Komplexer in der Bedienung
- ✗ Indoor nur mit Strom/Gas

🔥 400–500 °C ⌚ 20–45 Min.

* Achtung: Indoor-Nutzung nur bei Elektro oder Gas. Holz, Pellet und viele Multi-Fuel-Ofen sind ausschließlich für den Außenbereich.

WELCHE FRAGEN SOLLTEST DU DIR STELLEN?



HAST DU EINEN
GARTEN ODER PLATZ
IM FREIEN?

JA

Alle Ofentypen
möglich.

NEIN

Elektro oder Gas
(Indoor-gerecht).



WIE VIEL ZEIT MÖCHTEST
DU IN AUFHEIZEN UND
VORBEREITUNG STECKEN?

WENIG ZEIT

Gas oder Elektro
wählen.

ZEIT IST EGAL

Holz oder Pellet für
maximales Erlebnis.



WIE OFT MÖCHTEST
DU PIZZA
BACKEN?

HÄUFIG

Gas oder Elektro –
schnell & praktisch.

SELTEN

Holz für das besondere
Wochenende.



IST DIR DAS
AUTHENTISCHE AROMA
WICHTIG?

SEHR WICHTIG

Holz oder Pellet –
bester Geschmack.

WENIGER WICHTIG

Gas oder Elektro –
trotzdem lecker!



HAST DU ZUVERLÄSSIGEN
STROM ODER GAS
VERFÜGBAR?

JA

Alle Optionen
offen.

NEIN

Nur Holz oder
Pellet.



RICCI'S TIPP

Für 90 % aller Hobby-Pizzaioli sind
Gas- oder Elektroöfen die beste Wahl.
Du willst es traditionell und hast Platz?
Dann ist Holz unschlagbar!

Ricci

WAS BEDEUTET DIE TEMPERATUR?

350–400 °C



Gute Pizzen,
längere Backzeit
(90–120 Sek.).

400–450 °C



Ideal für
neapolitanische Pizza
(60–90 Sek.).

450–500 °C+



Perfekt für echte
Neapolitaner
(60–75 Sek.).



DENKE AN:

- ✓ Größe & Backfläche
- ✓ Transport & Gewicht
- ✓ Reinigung & Pflege
- ✓ Budget & Ausstattung
- ✓ Ersatzteile & Service

FAZIT

DER BESTE OFEN IST DER, DEN DU GERNE NUTZT.
DEIN STIL. DEINE PIZZA. DEIN MOMENT.



KAPITEL 12.2



PIZZA AKADEMIE

FERRARI G3 DELIZIA

DER KLASSIKER UNTER DEN HOBBY-PIZZAÖFEN

Der Ofen, mit dem für viele alles begann.

Der G3 Ferrari Delizia ist seit Jahren einer der beliebtesten elektrischen Pizzaöfen für Zuhause. Kompakt, heiß genug für echte Pizza und dabei einfach in der Bedienung. Perfekt für Einsteiger und alle, die in der Küche neapolitanische Pizza genießen wollen.

ECHTER
KLASSIKER.
ECHTE PIZZA.
ECHTES
ERLEBNIS.



AUF EINEN BLICK

- Typ: Elektrischer Pizzaofen
- Leistung: 1200 Watt
- Max. Temperatur: ca. 390–400 °C
- Aufheizzeit: ca. 10–15 Minuten
- Pizzagröße: bis Ø 31 cm
- Backstein: Schamottstein, Ø 31 cm
- Backzeit: ca. 4–5 Minuten
- Gewicht: ca. 5,6 kg
- Farbe: Rot
- Besonderheit: Ober-/Unterhitze

WARUM SO BELIEBT?

- Erreicht hohe Temperaturen für echte Pizza mit schöner Leopardierung.
- Einfach zu bedienen – Temperatur einstellen, vorheizen, Pizza backen.
- Kompakt und leicht – findet in jeder Küche seinen Platz.
- Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis – Qualität zum fairen Preis.
- Viele Jahre bewährt – ein echter Klassiker seit über 15 Jahren.
- Ideal für Einsteiger – perfekte Ergebnisse mit etwas Übung.

IDEAL FÜR ...



Wohnung & Küche
Kein Gas, kein Rauch –
einfach einstecken und loslegen.



Einsteiger
Der perfekte Start in die Welt
der echten Pizza.



Familie & Freunde
Gemeinsam Pizza backen und
genießen.

SO FUNKTIONIERT DER G3 FERRARI DELIZIA

1 EINSCHALTEN



Temperaturregler auf
MAX stellen (ca. 390–400 °C)
und den Timer auf 15 Minuten
stellen.

2 VORHEIZEN



Ofen vollständig vorheizen
lassen. Die Kontrollleuchte
erlischt, wenn die Temperatur
erreicht ist.

3 PIZZA EINSCHIEBEN



Pizza auf den heißen
Schamottstein legen.
Tür schließen.

4 BACKEN



Nach ca. 2 Minuten Pizza
drehen für eine gleichmäßige
Bräunung. Gesamtbackzeit
ca. 4–5 Minuten.

5 GENIEßEN



Pizza entnehmen, kurz
abkühlen lassen und
genießen – Buon Appetito!



RICCI'S TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Ofen immer vollständig vorheizen.
- Pizza nicht zu dick belegen.
- Nach 1–2 Minuten drehen – so wird sie rundum perfekt.
- Teigling auf Zimmertemperatur kommen lassen.
- Schamottstein regelmäßig reinigen (ausbrennen lassen).
- Nach dem Backen Ofentür einen Spalt offen lassen, um Feuchtigkeit zu vermeiden.



TEMPERATUR & BACKZEIT



Optimaler Bereich: 360–400 °C
Backzeit: ca. 4–5 Minuten



Jede Pizza ist anders.
Mit etwas Übung findest du
deine perfekte Einstellung.

VOR- UND NACHTEILE

VORTEILE

- Hohe Temperatur für echte Pizza
- Kompakt und leicht
- Einfache Bedienung
- Schnell einsatzbereit
- Guter Preis
- Ober-/Unterhitze für gleichmäßiges Backen

NACHTEILE

- Nur für Pizen bis Ø 31 cm
- Keine Sichtfenster-Beleuchtung
- Wärmeverlust beim Öffnen der Tür
- Nicht für große Mengen geeignet

LIEFERUMFANG

- G3 Ferrari Delizia Pizzaofen
- Schamottstein (Ø 31 cm)
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft



PREIS & VERFÜGBARKEIT

Preisbereich: ca. 100 – 150 €
(je nach Anbieter und Aktionen)



Weit verbreitet und online
sowie im Handel erhältlich.



FAZIT

Ferrari G3 Delizia ist ein
zeitloser Klassiker, der beweist:
Man braucht keinen Profi-Ofen,
um großartige Pizza zu backen.

Klein, heiß und einfach gut!



ECHTE PIZZA BRAUCHT KEINEN LUXUS – NUR LEIDENSCHAFT UND DEN RICHTIGEN OFEN.



KAPITEL 12.3



PIZZA AKADEMIE

NINJA WOODFIRE

VIELSEITIG. OUTDOOR. LECKER.

Der Ninja Woodfire verbindet einen leistungsstarken Elektroofen mit echtem Holzfeuer-Aroma. Er ist mehr als nur ein Pizzaofen – er ist Grill, Smoker und Heißluftofen in einem Gerät.

ECHTES
HOLZFEUER-AROMA
TRIFFT MODERNE
TECHNIK.



AUF EINEN BLICK

- Typ: Elektro-Pizzaofen mit Holzfeuer-Aroma
- Leistung: 2400 Watt
- Max. Temperatur: 370–400 °C
- Aufheizzeit: ca. 15 Minuten
- Pizzagröße: bis Ø 30 cm
- Backstein: Keramikstein, 30 x 30 cm
- Backzeit: ca. 3–5 Minuten
- Gewicht: ca. 13,1 kg
- Betrieb: Strom + Woodfire Pellets
- Besonderheit: 7-in-1 Funktion

WAS MACHT DEN NINJA WOODFIRE BESONDERS?

- ✓ Echtes Holzfeuer-Aroma durch Woodfire Pellets
- ✓ Bis zu 370–400 °C für authentische Pizza
- ✓ Outdoor geeignet – ideal für Terrasse & Balkon
- ✓ Mehr als ein Pizzaofen: Grillen, Smoken, Backen, Dörren & mehr
- ✓ Einfache Bedienung mit digitalem Display
- ✓ Kompakt, mobil und schnell einsatzbereit
- ✓ Leicht zu reinigen

7-IN-1 VIELSEITIGKEIT

PIZZA



GRILL



SMOKER



HEISSLUFT-FRITTIEREN



BACKEN



DÖRREN



AUFTAUFEN

SO BACKST DU DIE PERFEKTE PIZZA IM NINJA WOODFIRE

1 VORBEREITEN



Backstein einsetzen und Ofen schließen.

2 AUFHEIZEN



Auf 370–400 °C einstellen und ca. 15 Minuten aufheizen lassen.

3 PELLETS ZUFÜGEN



Woodfire Pellets in den Pellet-Smoker einsetzen und starten.

4 PIZZA EINSCHIEBEN



Pizza einschieben und nach ca. 2 Minuten um 180° drehen.

5 BACKEN



Weitere 2–3 Minuten backen, bis der Rand schön leopardiert und der Käse geschmolzen ist.

6 GENIEßEN



Pizza herausnehmen, kurz abkühlen lassen und genießen. Buon Appetito!

WOODFIRE PELLETS



Die speziell entwickelten Pellets sorgen für das authentische Holzfeuer-Aroma – ganz ohne Flamme.

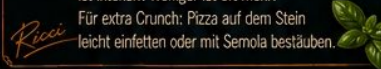
Erhältlich in verschiedenen Sorten für noch mehr Geschmacksvielfalt.



RICCI'S TIPP

Verwende Pellets sparsam – das Aroma ist intensiv. Weniger ist oft mehr!

Für extra Crunch: Pizza auf dem Stein leicht einfetten oder mit Semola bestäuben.



TECHNISCHE DATEN

Modell	Ninja Woodfire 00101EU
Leistung	2400 Watt
Spannung	220–240 V ~ 50–60 Hz
Max. Temperatur	370–400 °C
Aufheizzeit	Ca. 15 Minuten
Pizzagröße	Bis Ø 30 cm
Backstein	Keramikstein 30 x 30 cm
Display	Digital
Abmessungen (B x T x H)	58 x 46 x 34 cm
Gewicht	Ca. 13,1 kg
Zubehör inklusive	Pizzastein, Pellet-Schaufel, 3,5 kg Pellets, Grillrost

VORTEILE

- ✓ Echtes Holzfeuer-Aroma
- ✓ Hohe Temperatur bis 400 °C
- ✓ Vielseitig einsetzbar (7-in-1)
- ✓ Schnell aufgeheizt
- ✓ Outdoor geeignet
- ✓ Einfache Bedienung
- ✓ Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

NACHTEILE

- ✗ Benötigt Strom
- ✗ Nur für Pizza bis Ø 30 cm geeignet
- ✗ Pellets müssen nachgefüllt werden
- ✗ Nicht für sehr große Mengen geeignet



IDEAL FÜR ...

Pizzaliebhaber, die authentischen Geschmack und Vielseitigkeit in einem kompakten Gerät suchen – perfekt für Garten, Terrasse oder Balkon.



ECHTER GESCHMACK. ECHTE VIELFALT. ECHTE PIZZA.

Mit dem Ninja Woodfire wird jeder Abend zum Pizza-Abend!



KAPITEL 12.4



PIZZA AKADEMIE

OONI OUTDOOR PIZZAÖFEN

FREIHEIT. FEUER. PIZZA.

Ooni steht für maximale Hitze, echtes Outdoor-Feeling und großartige Pizza in kürzester Zeit. Ob Gas, Holz oder Multi-Fuel – Ooni bringt Pizzeria-Performance in deinen Garten.

ECHTES
FEUERGEFÜHL.
ECHTE PIZZA.
ÜBERALL.

AUF EINEN BLICK

- Typen: Gas, Holz, Multi-Fuel, Elektro (Volt)
- Max. Temperatur: bis zu 500 °C
- Aufheizzeit: 10–20 Minuten
- Pizza in 60 Sekunden
- Backfläche: je nach Modell
- Gewicht: ab ca. 10 kg
- Mobil & kompakt
- Für Outdoor gemacht
- Besonderheit: Flamme/Hitze wie aus einem echten Steinofen

WARUM OONI?

- ✓ Extreme Hitze für neapolitanische Pizza in 60–90 Sekunden
- ✓ Leicht, kompakt und schnell einsatzbereit
- ✓ Verschiedene Brennstoff-Optionen für jeden Geschmack
- ✓ Hochwertige Verarbeitung & durchdachtes Design
- ✓ Große Community & Zubehör-Vielfalt
- ✓ Von Einsteigermodellen bis zu Profi-Öfen – für jeden Anspruch

DIE OONI-MODELLE IM ÜBERBLICK

OONI KODA 2 (GAS)



Ideal für:
Einsteiger & Gas-Liebhaber

- Gasbetrieb
- Max. 500 °C
- Pizza in 60 Sek.
- Backfläche: 33 cm

OONI FYRA 12 (HOLZ)



Ideal für:
Holzfeuer-Romantiker

- Holzbetrieb
- Max. 500 °C
- Pizza in 60–90 Sek.
- Backfläche: 33 cm

OONI KARU 16 (MULTI-FUEL)



Ideal für:
Flexibilität pur

- Holz oder Gas*
- Max. 500 °C
- Pizza in 60 Sek.
- Backfläche: 40 cm

OONI VOLT 12 (ELEKTRO)



Ideal für:
Balkon & Stadt

- Elektrobetrieb
- Max. 450 °C
- Pizza in 90 Sek.
- Backfläche: 33 cm

* Gasbrenner optional * Kombibrenner optional

SO EINFACH GEHT'S – PIZZA IN 7 SCHRITTEN

1 AUFSTELLEN



Stabil & sicher aufstellen.
Genügend Abstand zu brennbaren Materialien.

2 ANHEIZEN



Je nach Modell: Gas aufdrehen oder Holz einlegen und anzünden.

3 AUFHEIZEN



10–20 Minuten vorheizen, bis 400–500 °C erreicht sind. Infrarot-Thermometer nutzen (empfohlen).

4 VORBEREITEN



Teig ausballen, belegen und auf Pizzaschieber bereitstellen.

5 EINSCHIEBEN



Pizza einschieben und zügig die Tür schließen.

6 DREHEN



Nach ca. 30 Sek. Pizza drehen für gleichmäßige Bräunung.

7 GENIEßEN



Nach 60–90 Sek. herausnehmen, genießen und wiederholen!

BRENNSTOFFE IM VERGLEICH



HOLZ

Authentisches Aroma, echtes Feuergefühl, etwas mehr Aufwand. Perfekt für Puristen.



GAS

Einfach, sauber, schnell & konstant. Perfekt für spontane Pizza-Abende.



MULTI-FUEL

Das Beste aus beiden Welten. Flexibel je nach Lust und Lage. Gasbrenner optional.

RICCI'S TIPPS FÜR PERFEKTE OONI-PIZZA

- ✓ Immer mindestens 400 °C – lieber mehr!
- ✓ Pizzastein vorheizen, nie kalten Stein benutzen.
- ✓ Teiglinge 1–2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- ✓ Nicht zu viel Belag – weniger ist mehr.
- ✓ Pizzaschieber gut bemehlen oder mit Semola bestäuben.
- ✓ Übung macht den Meister – jede Pizza wird besser!

Ricci

PRAKTISCHES ZUBEHÖR (EMPFEHLUNG)

- Infrarot-Thermometer
- Pizzaschieber (leicht & stabil)
- Abdeckhaube
- Gasbrenner (für Multi-Fuel Modelle)
- Reinigungsbürste
- Pizzaschneider



OONI MODELLE IM DETAIL-VERGLEICH

Modell	Brennstoff	Max. Temp.	Aufheizzeit	Pizza in	Backfläche	Gewicht
Koda 2 (Gas)	Gas	500 °C	15 Min.	60 Sek.	33 cm	13,4 kg
Fyra 12 (Holz)	Holz	500 °C	15–20 Min.	60–90 Sek.	33 cm	10,0 kg
Karu 16 (Multi-Fuel)	Holz / Gas*	500 °C	15–20 Min.	60 Sek.	40 cm	12,2 kg
Volt 12 (Elektro)	Elektro	450 °C	20 Min.	90 Sek.	33 cm	15,0 kg

* Gasbrenner separat erhältlich

FAZIT

Ooni-Öfen holen das Beste aus deinem Outdoor-Erlebnis heraus: maximale Hitze, echtes Feuer, schnelle Pizza. Welcher Ooni passt zu dir? Entscheide nach deinem Stil – Pizza wartet schon auf dich!



ECHTES FEUER. ECHTER GESCHMACK. ECHTE FREIHEIT.

Ooni – Dein Outdoor-Abenteuer beginnt hier!



KAPITEL 12.5



PIZZA AKADEMIE

GOZNEY • COZZE • EFFEUNO IM VERGLEICH

WELCHER OFEN PASST ZU DIR?

Drei starke Marken – drei verschiedene Philosophien. Hier findest du einen kompakten Vergleich, der dir hilft, den perfekten Pizzaofen für deine Bedürfnisse und dein Budget zu finden.



JEDER OFEN
EINE STÄRKE –
DEIN PIZZAGENUSS
STEHT IM
MITTELPUNKT!

GOZNEY

DESIGN. PERFORMANCE. LIFESTYLE.



- ✓ Hochwertige Verarbeitung & edles Design
- ✓ Sehr gute Wärmespeicherung
- ✓ Konstante Hitze & perfekte Backergebnisse
- ✓ Große Community & viel Zubehör
- ✓ Ideal für ambitionierte Pizzaioli

COZZE

EINFACH. ROBUST. VERLÄSSLICH.



- ✓ Top Preis-Leistungs-Verhältnis
- ✓ Schnell aufgeheizt & leicht zu bedienen
- ✓ Robust, langlebig & wetterfest
- ✓ Ideal für Einsteiger & Gartenfreunde
- ✓ Große Modelle für mehr Flexibilität

EFFEUNO

MADE IN ITALY. ELEKTRISCHE PRÄZISION.



- ✓ Elektrisch – für drinnen & draußen
- ✓ Sehr präzise Temperaturregelung
- ✓ Konstante Ergebnisse, ofenfertig in Minuten
- ✓ Ideal für Wohnungen, Balkone & Profis
- ✓ Italienische Qualität & Leidenschaft

VERGLEICH IM ÜBERBLICK

	GOZNEY
Brennstoff	Holz oder Gas (je nach Modell)
Max. Temperatur	bis zu 500 °C
Aufheizzeit	15–20 Minuten
Pizza in	60–90 Sekunden
Backfläche	Ø 34–40 cm
Gewicht	12–30 kg (je nach Modell)
Mobilität	Gut (tragbar, mit Zubehör)
Für drinnen geeignet?	Nein (nur Outdoor)
Preisbereich (ca.)	500 – 1.500 €
Besonderheiten	Hochwertige Keramik-Isolierung, ikonisches Design, Profi-Performance

COZZE

Brennstoff	Gas
Max. Temperatur	bis zu 450 °C
Aufheizzeit	10–15 Minuten
Pizza in	60–90 Sekunden
Backfläche	Ø 34 – 43 cm
Gewicht	15–22 kg
Mobilität	Sehr gut (leicht & kompakt)
Für drinnen geeignet?	Nein (nur Outdoor)
Preisbereich (ca.)	250 – 600 €
Besonderheiten	Einfach & robust, große Auswahl, perfekter Einstieg

EFFEUNO

Brennstoff	Elektrisch
Max. Temperatur	bis zu 509 °C
Aufheizzeit	20–25 Minuten
Pizza in	90–120 Sekunden
Backfläche	40 x 40 cm
Gewicht	17–25 kg
Mobilität	Gut (tragbar, auch Indoor)
Für drinnen geeignet?	Ja (Standard-Steckdose)
Preisbereich (ca.)	450 – 1.000 €
Besonderheiten	Präzise Steuerung, konstante Ergebnisse, für Innen- & Außenbereich

RICCI'S TIPP

Überlege zuerst, wo und wie du deinen Ofen nutzen willst. Für authentisches Holzfeuer-Aroma gibt es nichts Besseres als Gozney. Für unkomplizierten Einstieg und gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ist Cozze unschlagbar. Und wenn du elektrisch, sauber und präzise backen willst – dann ist Effeuno die perfekte Wahl!

Ricci

WELCHER OFEN FÜR WEN?



AMBITIONIERTEN PIZZAIOLI

Gozney – maximale Performance und Design.



EINSTEIGER & FAMILIEN

Cozze – einfach, zuverlässig und preiswert.



WOHNUNG & BALKON

Effeuno – elektrisch, flexibel und überall einsetzbar.

DIE STÄRKEN AUF EINEN BLICK

GOZNEY

- ✓ Authentisches Holzfeuer-Aroma
- ✓ Beste Wärmespeicherung
- ✓ Perfekte Backergebnisse
- ✓ Hochwertige Materialien
- ✓ Großes Zubehör-Ökosystem

COZZE

- ✓ Hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- ✓ Schnell einsatzbereit
- ✓ Robust & langlebig
- ✓ Verschiedene Größen & Modelle
- ✓ Ideal für Einsteiger & Hobby-Pizzabäcker

EFFEUNO

- ✓ Elektrisch – kein Gas, kein Holz
- ✓ Sehr genaue Temperaturregelung
- ✓ Konstante perfekte Ergebnisse
- ✓ Indoor & Outdoor Nutzung möglich
- ✓ Italienische Ingenieurskunst

WORAUF KOMMT ES AN?

- ✓ Geschmack (Holzfeuer oder elektrisch?)
- ✓ Platzangebot & Mobilität
- ✓ Budget
- ✓ Nutzung (Gelegenheits-Pizza oder Pizza-Leidenschaft?)
- ✓ Indoor oder nur Outdoor?

UNSERE EMPFEHLUNG

FÜR MAXIMALEN GESCHMACK

GOZNEY

Wenn dir Holzfeuer, Design und Performance am wichtigsten sind – investiere hier.

FÜR BESTEN EINSTIEG

COZZE

Wenn du unkompliziert starten und großartige Pizza genießen möchtest – klare Wahl.

FÜR MAXIMALE FLEXIBILITÄT

EFFEUNO

Wenn du elektrisch backen und dabei höchste Präzision willst – besser geht's nicht.



FAZIT

ES GIBT KEINEN FALSCHEN OFEN – NUR DEN, DER AM BESTEN ZU DIR PASST.

Dein Ofen. Dein Stil. Deine Pizza.



GUTE ZUTATEN. ECHTER OFEN. ECHTE LEIDENSCHAFT.
SO ENTSTEHT ECHTE PIZZA.



VOM ANFÄNGER
ZUM
PIZZA-MEISTER



PIZZA  AKADEMIE

KAPITEL

13

WISSEN
VERSTEHEN.
BESSER BACKEN.



DIE HÄUFIGSTEN FEHLER

KLEINE FEHLER – GROSSE WIRKUNG

VERSTEHE, VERMEIDE UND VERBESSERE –
FÜR PERFEKTE PIZZA, JEDES MAL.



JEDE FEHLERQUELLE

IST EINE CHANCE ZU LERNEN.
WER DIE REGELN KENNT, KANN SIE MEISTERN.



ERKENNEN

Die 20 häufigsten
Fehler beim
Pizzabacken.



VERSTEHEN

Warum sie
entstehen und
was schief läuft.



VERMEIDEN

Praktische Tipps,
wie du sie
sicher umgehst.



VERBESSERN

So gelingen dir
bessere Ergebnisse
bei jeder Pizza.



MEISTERN

Mit Wissen, Technik
und Erfahrung zur
perfekten Pizza.

“ GUTE PIZZA ENTSTEHT NICHT DURCH ZUFALL –
SONDERN DURCH VERSTÄNDNIS UND ÜBUNG. ”





DIE HÄUFIGSTEN FEHLER TEIGFEHLER

KLEINE FEHLER – GROSSE WIRKUNG

Der Teig ist das Fundament jeder guten Pizza.
Schon kleine Fehler bei der Zubereitung wirken sich massiv
auf Geschmack, Struktur und Backergebnis aus.
Hier die häufigsten Teigfehler – und wie du sie vermeidest.



1

ZU WENIG GEKNETET



PROBLEM

Der Teig ist nicht gut verbunden,
das Glutengerüst ist schwach.
Er reißt leicht und geht
unregelmäßig auf.

AUSWIRKUNG

Dichter, kompakter Teig,
schlechte Krume, wenig
Volumen im Rand.

SO VERMEIDEST DU ES:

- Lange genug kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist.
- Fenstertest machen:
Der Teig sollte sich dünn ausziehen lassen, ohne zu reißen.

2

ZU VIEL MEHL



PROBLEM

Zu viel Mehl macht den Teig
trocken und schwer.
Er fühlt sich fest an und
lässt sich schlecht formen.

AUSWIRKUNG

Trockene Krume,
wenig Ofentrieb,
zäher Biss.

SO VERMEIDEST DU ES:

- Mehl sparsam verwenden.
Nur so viel wie nötig beim Formen.
- Den Teig lieber leicht
feucht und weich lassen.

3

ZU KALTER TEIG



PROBLEM

Kalte Teigttemperaturen
verlangsamen die Hefearbeit
stark. Der Teig geht nur
sehr langsam auf.

AUSWIRKUNG

Lange Garezeiten,
geringer Ofentrieb,
wenig Volumen.

SO VERMEIDEST DU ES:

- Ideale Teigttemperaturen:
22–24 °C.
- Wasser nicht zu kalt
verwenden.
- Kühlung bewusst steuern,
nicht übertreiben.

4

ZU KURZE GARE



PROBLEM

Dem Teig fehlt Zeit, um sich
zu entwickeln. Gluten,
Aroma und Volumen bleiben
unter ihrem Potenzial.

AUSWIRKUNG

Wenig Geschmack,
fester Teig,
geringer Ofentrieb.

SO VERMEIDEST DU ES:

- Mindestens 24 Stunden
Gare im Kühlschrank.
- Bei mehr Zeit (48–72 h)
wird der Teig aromatischer
und bekömmlicher.

5

ZU TROCKENER TEIG



PROBLEM

Zu wenig Wasser führt zu
einem steifen, trockenen Teig.
Er lässt sich schlecht dehnen
und reißt leicht.

AUSWIRKUNG

Schlechte Dehnbarkeit,
Risse beim Formen,
trockene Krume.

SO VERMEIDEST DU ES:

- Auf die richtige Hydratation
achten (je nach Art 60–75 %).
- Teig weich und geschmeidig
halten, nicht „knüppelhart“.

DER FENSTERTEST

Zieht man ein kleines Stück Teig vorsichtig auseinander,
sollte er sich fast durchsichtig ausziehen lassen,
ohne zu reißen.

→ So weißt du: Der Teig ist perfekt geknetet!



1 Teigstück nehmen



2 Langsam auseinanderziehen



3 Lichtdurchlässig = perfekt

EXTRA-TIPP

Geduld ist die wichtigste
Zutat beim Teig.
Gib ihm Zeit – er dankt
es dir mit Geschmack,
Struktur und Volumen!



MERKE DIR:

Ein guter Teig entsteht nicht durch Eile –
sondern durch Technik, Zeit und Gefühl.



GUTER TEIG = GUTE PIZZA

KAPITEL 13.2



PIZZA AKADEMIE DIE HÄUFIGSTEN FEHLER BEIM BELEGEN & BACKEN

KLEINE FEHLER – GROSSE WIRKUNG

Selbst ein perfekter Teig kann durch falsches Belegen oder Backen ruiniert werden. Hier sind die häufigsten Fehler – und wie du sie vermeidest.



1

ZU VIEL SAUCE



PROBLEM

Die Pizza wird matschig, der Boden weicht durch und lässt sich schwer essen.

AUSWIRKUNG

Weicher Boden, wässriger Geschmack, weniger Röststoffe.

SO VERMEIDEST DU ES:

Wenig Sauce verwenden und dünn verteilen. 1–2 EL sind völlig ausreichend.

2

ZU VIEL KÄSE



PROBLEM

Zu viel Käse verhindert eine gute Bräunung und macht die Pizza schwer.

AUSWIRKUNG

Fettiger Geschmack, weniger Struktur, schlechte Optik.

SO VERMEIDEST DU ES:

Weniger ist mehr! 60–100 g Mozzarella reichen völlig.

3

ZU VIEL BELAG



PROBLEM

Die Pizza wird überladen, uneben gebacken und verliert ihre Balance.

AUSWIRKUNG

Ungleichmäßiges Garen, nasser Belag, schwer zu essen.

SO VERMEIDEST DU ES:

Wenige, hochwertige Zutaten verwenden und genug Platz für den Teig lassen.

4

OFEN NICHT HEISS GENUG



PROBLEM

Zu niedrige Temperatur verhindert Röstung und Leopardierung.

AUSWIRKUNG

Blasser Teig, zäher Biss, wenig Aroma und schwache Optik.

SO VERMEIDEST DU ES:

Mindestens 250–300 °C (Ober-/Unterhitze) oder 400–500 °C (Pizzaofen).

5

PIZZA ZU LANGE BACKEN



PROBLEM

Zu langes Backen trocknet die Pizza aus und macht sie hart.

AUSWIRKUNG

Trockener Rand, harter Boden, verbrannter Geschmack.

SO VERMEIDEST DU ES:

Im Pizzaofen: 60–90 Sek. Im Haushaltsofen: 6–10 Min. Pizza im Blick behalten!



EXTRA-TIPP: BACKREIHENFOLGE

Backe mehrere Pizzen hintereinander? Dann immer zuerst die Pizza mit den nassesten Zutaten (z. B. Gemüse), dann fleischlastige, dann die klassischen.

→ So bleibt der Stein/Ofen stabil heiß und jede Pizza wird perfekt!

RICHTIG BELEGEN. HEISS GENUG BACKEN. PERFEKTE PIZZA.



WENIGER IST MEHR!

Eine perfekte Pizza lebt von Balance und Qualität – nicht von der Menge der Zutaten.

GUTE TECHNIK + WENIGE,
GUTE ZUTATEN = PERFEKTION



GUTE ZUTATEN. RICHTIGE TECHNIK. LEIDENSCHAFT. DANN KANN NUR EINES PASSIEREN: EINE UNWIDERSTEHLICHE PIZZA.

KAPITEL 13.3



PIZZA AKADEMIE

DIE HÄUFIGSTEN FEHLER

20 HÄUFIGSTE ANFÄNGERFEHLER

KLEINE FEHLER – GROSSE WIRKUNG

Gerade Anfänger machen oft die gleichen Fehler.
Hier sind die 20 häufigsten – und wie du sie vermeidest.

WISSEN
VERSTEHEN.
BESSER BACKEN.

1 OFEN NICHT VORGEHEIZT



PROBLEM: Zu niedrige Temperatur, Pizza wird labbrig.

LÖSUNG: Mindestens 45–60 Min. voll aufheizen. Pizzaofen: 300–500 °C.

2 TEIG AUSROLLEN



PROBLEM: Der Teig verliert Gas, wird dicht und fest.

LÖSUNG: Teig nur vorsichtig mit den Händen ausziehen.

3 FALSCHES MEHL



PROBLEM: Zu schwaches Mehl bringt keinen guten Ofentrieb.

LÖSUNG: Verwende ein starkes Pizzateigmehl (W 260–320).

4 ZU NASSEN MOZZARELLA



PROBLEM: Zu viel Wasser macht die Pizza wässrig.

LÖSUNG: Gut abtropfen lassen oder fior di latte / trockenen Mozzarella.

5 PIZZA ÜBERLADEN



PROBLEM: Zu viel Belag verhindert gleichmäßiges Backen.

LÖSUNG: Weniger ist mehr. Dünn belegen.

6 ZU VIEL SAUCE



PROBLEM: Die Pizza wird matschig, und der Boden weicht durch.

LÖSUNG: Dünn verteilen. Weniger ist mehr.

7 ZU VIEL KÄSE



PROBLEM: Fettig, schwer und überdeckt den Geschmack.

LÖSUNG: Moderate Menge. Käse soll unterstützen, nicht dominieren.

8 TEIG ZU KALT VERARBEITET



PROBLEM: Der Teig lässt sich schlecht dehnen und reißt.

LÖSUNG: Teig 2–3 Std. vor dem Backen bei Raumtemperatur.

9 ZU KURZE GARE



PROBLEM: Wenig Geschmack, schwacher Ofentrieb.

LÖSUNG: Ausreichend Zeit geben. Teig soll reifen und sich entwickeln.

10 ZU TROCKENER TEIG



PROBLEM: Reißt beim Ausziehen, wird schnell hart.

LÖSUNG: Richtige Hydratation (je nach Mehl 60–70 %).

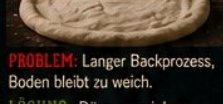
11 ZU DÜNN AUSGEZOGEN



PROBLEM: Kein Rand, instabil, wird schnell trocken.

LÖSUNG: Rand stehen lassen. Mitte dünn, Rand etwas dicker.

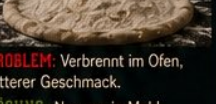
12 ZU DICK AUSGEZOGEN



PROBLEM: Langer Backprozess, Boden bleibt zu weich.

LÖSUNG: Dünn ausziehen. 2–4 mm in der Mitte ist ideal.

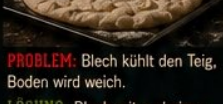
13 MEHL ÜBERTRIEBEN VERWENDEN



PROBLEM: Verbrennt im Ofen, bitterer Geschmack.

LÖSUNG: Nur wenig Mehl zum Ausziehen verwenden.

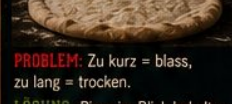
14 OFEN BLECH KALT



PROBLEM: Blech kühlt den Teig, Boden wird weich.

LÖSUNG: Blech mit vorheizen oder besser: Pizza auf Stein.

15 FALSCH BACKZEIT



PROBLEM: Zu kurz = blass, zu lang = trocken.

LÖSUNG: Pizza im Blick behalten. Lieber etwas kürzer.

16 OFENTÜR OFT ÖFFNEN



PROBLEM: Temperatur fällt, Pizza backt ungleichmäßig.

LÖSUNG: Tür nur öffnen, wenn wirklich nötig.

17 FALSCH REIHENFOLGE



PROBLEM: Sauce oder Käse unter dem Belag verschwinden.

LÖSUNG: Erst Sauce, dann Käse, dann Belag.

18 KEIN DAMPF / ZU VIEL DAMPF



PROBLEM: Zu wenig: Teig wird trocken. Zu viel: matschig.

LÖSUNG: Leicht bedampfen, nach 1–2 Min. entweichen lassen.

19 FALSCH GELAGERT



PROBLEM: Teig verhäut, Zellenstruktur leidet.

LÖSUNG: Luftdicht lagern, nicht quetschen, kühl lagern.

20 ZU WENIG ÜBUNG



PROBLEM: Unsicherheit im Umgang mit Teig und Ofen.

LÖSUNG: Dranbleiben, testen, lernen. Übung macht Meister!



MERKE DIR:

Perfekte Pizza entsteht durch viele kleine Entscheidungen. Vermeide die typischen Anfängerfehler – und du wirst jeden Tag besser.

VERSTEHEN. ÜBEN. VERBESSERN.
DANN WIRD AUS TEIG PIZZA –
UND AUS DIR EIN PIZZA-MEISTER!



BESSER BACKEN.

Weniger Fehler.
Mehr Wissen.
Mehr Genuss.
Mehr Pizza!



GUTE TECHNIK. RICHTIGE ZUTATEN. LEIDENSCHAFT. DAS IST DAS REZEPT FÜR EINE GUTE PIZZA.

PIZZA AKADEMIE



KAPITEL

14

WISSEN.
TECHNIK.
LEIDENSCHAFT.



PIZZA

SCHRITT FÜR SCHRITT

DER WEG ZUR PERFEKTEN PIZZA NAPOLETANA



1
MEHL
Wählen

2
WASSER
Abmessen

3
TEIG
Herstellen

4
GARE
Ruhe geben

5
KUGELN
Portionieren

6
AUSZIEHEN
Formen

7
BELEGEN
Verfeinern

8
BACKEN
Perfektionieren

9
GENIESSEN
Buon appetito!

JEDER SCHRITT IST WICHTIG.
NUR ZUSAMMEN ERGEBEN SIE DAS PERFEKTE ERGEBNIS.





PIZZA

SCHRITT FÜR SCHRITT

DER WEG ZUR PERFEKTEN PIZZA NAPOLETANA

Gute Pizza ist kein Zufall – sie ist das Ergebnis von Wissen, der richtigen Technik und hochwertigen Zutaten.
Hier siehst du den gesamten Ablauf von Anfang bis Genuss.



EIN PROZESS.
EINE LEIDENSCHAFT.
EIN ERGEBNIS,
DAS GLÜCKLICH
MACHT.



1	2	3	4	5	6	7	8	9
MEHL WÄHLEN	WASSER & ZUTATEN	TEIG HERSTELLEN	GARE (RUHEZEIT)	TEIGKUGELN FORMEN	AUSZIEHEN	BELEGEN	BACKEN	GENIEßEN
Verwende ein hochwertiges Mehl Tipo 00 mit guter Proteinqualität (W-Wert 260–320).	Verwende kaltes, weiches Wasser. Nur wenig Hefe und Salz – weniger ist oft mehr!	Zutaten in der richtigen Reihenfolge vermengen und so lange kneten, bis ein geschmeidiger, elastischer Teig entsteht.	Lange, langsame Gare im Kühlschrank (24–72 Stunden) entwickelt Aroma, Struktur und Bekömmlichkeit.	Teig portionieren (z. B. 250–300 g) und zu straffen, runden Kugeln formen.	Teig mit den Fingerspitzen von innen nach außen ziehen. Einen erhöhten Rand (Cornicione) stehen lassen.	Weniger ist mehr! Sauce dünn verteilen, hochwertigen Mozzarella und frische Zutaten verwenden.	So heiß wie möglich backen (mind. 430 °C). Pizza in 60–90 Sekunden fertig backen.	Kurz abkühlen lassen (1–2 Min), anschneiden und genießen. Buon appetito!
24–72 h								
TIPPS Je besser das Mehl, desto besser die Struktur, der Ofentrieb und der Geschmack.	TIPPS Wenig Hefe, lange Gare = mehr Geschmack, bessere Verträglichkeit und eine luftige Krume.	TIPPS Fenstertest machen: Der Teig sollte sich dünn ausziehen lassen, ohne zu reißen.	TIPPS 24 h = mild 48 h = aromatisch 72 h = intensiv Weniger Hefe = mehr Geschmack!	TIPPS Straff formen = besserer Ofentrieb und eine schöne, runde Pizza.	TIPPS Nicht rollen! Luft im Teig behalten = luftiger Rand und lockere Krume.	TIPPS Zutaten in Zimmertemperatur verwenden. So schmilzt der Käse perfekt.	TIPPS <u>Gut vorheizen!</u> Der Stein oder Stahl muss richtig heiß sein.	TIPPS Pizza schmeckt am besten frisch aus dem Ofen – mit Freunden und Leidenschaft!

DAS ZUSAMMENSPIEL MACHT DEN UNTERSCHIED



MERKE DIR

Jede Pizza ist einzigartig.
Übung macht den Meister – probieren, anpassen, verbessern!
Hab Spaß am Prozess und genieße das Ergebnis.



EXTRA-TIPPS FÜR NOCH BESSERE PIZZA

OFEN VORHEIZEN Mindestens 45–60 Minuten voll aufheizen lassen – Stein oder Stahl braucht Zeit, um die Hitze zu speichern.	KALTE GARE Die Gare im Kühlschrank verlangsamt die Hefe und bringt mehr Aroma und eine bessere Teigstruktur.	GENAUE MENGEN Eine Küchenwaage ist dein bester Freund. Genauigkeit macht den Unterschied.	WENIGER IST MEHR Bei Zutaten, Hefe, Sauce und Käse – Qualität schlägt Quantität. Der Teig ist der Star!	ÜBUNG & KONTINUITÄT Jede Pizza ist eine neue Erfahrung. Bleib dran, analysiere und verbessere dich Schritt für Schritt.	LEIDENSCHAFT Pizza ist mehr als Essen – es ist Handwerk, Tradition und Lebensfreude. Das schmeckt man!

„Eine gute Pizza beginnt im Kopf, entsteht mit Herz und wird mit Feuer vollendet.“





VERSTEHEN.
BESSER BACKEN.
BESSER GENIESSEN.

PIZZA AKADEMIE

KAPITEL

15

PIZZA-LEXIKON

DIE WICHTIGSTEN BEGRIFFE
VON A WIE APPETITO BIS Z WIE ZUPPETTA



A - H



APPETITO

Italienisch für „Guten Appetit“ – der Beginn jeder guten Pizza.



BIGA

Vorteig aus Mehl, Wasser und wenig Hefe. Sorgt für Geschmack und bessere Teigstruktur.



CANOTTO

Der erhöhte, luftige Rand der Pizza Napoletana. Außen weich, innen luftig.



CORNICIONE

Der charakteristische, luftige Pizzarand mit großen Bläschen.



D.O.P.

Denominazione d'Origine Protetta – geschützte Herkunftsbezeichnung.



FARINA TIPO 00

Fein gemahltes italienisches Weizenmehl. Der Standard für Pizza Napoletana.



HYDRATION

Verhältnis von Wasser zu Mehl in Prozent. Entscheidend für Teigkonsistenz und Krume.



LIEVITAZIONE

Die Gare bzw. Fermentation des Teigs. Zeit, in der Geschmack entsteht.

I - Z



I.G.P.

Indicazione Geografica Protetta – geschützte geografische Angabe.



LEOPARDING

Die typischen dunklen Punkte (Schwärzungen) am Rand durch hohe Hitze.



POOLISH

Vorteig aus Mehl, Wasser und Hefe. Flüssiger, milder Geschmack.



SEMOLA

Hartweizengrieß. Ideal zum Bestäuben und für eine knusprige Unterseite.



STG

Specialità Tradizionale Garantita – geschützte traditionelle Spezialität.



TEGLIA

Pizza aus dem Blech. Dicker Boden, außen knusprig, innen weich.



TIPO 00

Italienisches Pizzamehl mit feiner Mahlung und niedriger Aschegehalt.



ZUPPETTA

Kleine Mulde in der Mitte der Pizza, in der sich die Sauce sammelt.



WARUM EIN LEXIKON?

Pizza hat ihre eigene Sprache. Wenn du die Begriffe verstehst, verstehst du die Techniken, die Tradition und die Kultur dahinter.

Wissen ist der beste Belag
* für jede Pizza!



VERSTEHEN

Begriffe richtig deuten heißt, Techniken und Rezepte besser verstehen.



ANWENDEN

Mit dem richtigen Wissen gelingt deine Pizza auf einem neuen Level.



ERKENNEN

Qualität, Zutaten und Prozesse besser einschätzen können.



VERBESSERN

Aus Fehlern lernen und deine Pizza Schritt für Schritt perfektionieren.



GENIESSEN

Am Ende geht es immer um das Beste: echten Pizzagenuss.

„Die perfekte Pizza beginnt mit Wissen – und endet mit Genuss.“



G-L

PIZZA-LEXIKON

GLOSSAR

Von G wie Gare bis L wie Lievito Madre – hier findest du die wichtigsten Begriffe rund um Teig, Fermentation und Geschmack.



**PIZZA
AKADEMIE**
WISSEN. HANDWERK.
LEIDENSCHAFT.



G GARE

Die Zeit, in der der Teig ruht und reift. Sie ist entscheidend für Struktur, Aroma und Bekömmlichkeit.

→ siehe auch Stockgare, Stückgare



G GLUTENGERÜST

Das Netzwerk aus Glutenproteinen, das dem Teig seine Elastizität und Stabilität verleiht. Es hält die Gase während der Gare im Teig.

→ siehe auch Kneten, Fenstertest



G GLUTEN

Eiweißbestandteile im Mehl (Gliadin und Glutenin), die in Verbindung mit Wasser die Elastizität und Dehnbarkeit des Teigs bestimmen.

→ siehe auch Glutengerüst



H HYDRATION

Der prozentuale Anteil von Wasser bezogen auf die Mehlmenge im Teig. Bestimmt die Konsistenz und das Backergebnis entscheidend.

→ siehe auch Hydration-Tabelle



H HEFE

Mikroorganismen, die den Zucker im Teig in Kohlendioxid und Alkohol umwandeln. Verantwortlich für Gärung, Volumen und Aroma.

→ siehe auch Fermentation



K KALTGARE

Langsame Teigführung bei niedrigen Temperaturen (meist 2–8 °C). Fördert Aroma, verbessert die Bekömmlichkeit und macht den Teig leichter formbar.

→ siehe auch Gare



K KNETEN

Mechanische Bearbeitung des Teigs, um das Glutengerüst aufzubauen und Zutaten zu verbinden. Grundlage für eine gute Teigstruktur.

→ siehe auch Fenstertest



K KRUME

Die weiche, innere Struktur des Pizzabodens. Sie sollte luftig, elastisch und gleichmäßig porig sein – ein Zeichen für gute Teigführung und Gare.

→ siehe auch Kruste



K KRUSTE

Die äußere Schicht der Pizza. Sie sollte knusprig, aromatisch und leicht gebräunt sein – mit einer schönen Bläsung (Leoparding).

→ siehe auch Cornicione



L LIEVITO MADRE

Italienischer Madre-Sauerteig. Ein natürlicher Hefestarter, der für komplexe Aromen, bessere Verträglichkeit und lockere Krume sorgt.

→ siehe auch Sauerteig



RICCIS TIPP

Je besser du die Begriffe verstehst, desto bewusster kannst du deinen Teig führen – und desto besser wird deine Pizza.

“Geduld im Teig führt zu Geschmack auf dem Teller.“

Ricci



M-R

PIZZA-LEXIKON

GLOSSAR

Von M wie Manitoba bis R wie Reife – wichtige Begriffe rund um Teig, Zutaten, Technik und das perfekte Backergebnis.



**PIZZA
AKADEMIE**
WISSEN. HANDWERK.
LEIDENSCHAFT.



M MANITOBA

Italienisches Weizenmehl mit sehr hohem Proteingehalt (ca. 13–15 %). Ideal für lange Teigführungen und hohe Hydratation.

→ siehe auch Mehltypen



N NEAPOLITANISCHE PIZZA

Traditioneller Pizzastil aus Neapel mit weichem, luftigem Rand (Cornicione), dünnem Boden und kurzer Backzeit bei sehr hoher Temperatur.

→ siehe auch Cornicione



M MEHLTYP

Klassifizierung des Ausmahlungsgrades von Mehl. Typ 00 ist besonders fein und ideal für Pizza – vor allem für neapolitanische Pizza.

→ siehe auch Tipo 00



O OFENTRIEB

Das schnelle Aufgehen des Teigs im Ofen durch Hitze und entstehende Gase. Verantwortlich für Luftigkeit und einen schönen Rand.

→ siehe auch Gare



M MOZZARELLA

Der Klassiker auf der Pizza. Fior di Latte (aus Kuhmilch) schmilzt besser und ist milder, Büffelmozzarella ist cremiger und aromatischer.

→ siehe auch Käse



P PIZZASTAHL

Stahlplatte mit hoher Wärmespeicherkapazität. Sorgt für kräftige Hitze von unten, besseren Ofentrieb und eine knusprige Kruste.

→ siehe auch Pizzastein



P POOLISH

Vorteig aus Mehl, Wasser und Hefe mit einer 100% Hydratation. Sorgt für Aroma, elastischen Teig und eine lockere Krume.

→ siehe auch Biga



P PIZZASTEIN

Keramischer Stein, der Hitze speichert und gleichmäßig abgibt. Für knusprige Böden – benötigt jedoch längere Aufheizzeit als ein Pizzastahl.

→ siehe auch Pizzastahl



R REIFE

Die Zeit, in der der Teig ruht und Aromen entwickelt. Entscheidend für Geschmack, Bekömmlichkeit und die Struktur.

→ siehe auch Gare



R REIFUNG / REIFEZEIT

Gesamtdauer der Fermentation (Stock- und Stückgare). Längere Reifezeiten verbessern Geschmack, Krume und Verträglichkeit.

→ siehe auch Fermentation



RICCIS TIPP

Verstehe die Begriffe – dann verstehst du deinen Teig. Wissen hilft dir, bewusste Entscheidungen zu treffen und deine Pizza auf das nächste Level zu bringen!



„Die besten Pizzen entstehen nicht durch Zufall – sondern durch Wissen, Geduld und Liebe zum Detail.“

Ricci



S-Z

PIZZA-LEXIKON

GLOSSAR

Die letzten, aber nicht weniger wichtigen Begriffe von S bis Z. Dein Nachschlagewerk für noch mehr Pizza-Wissen.



**PIZZA
AKADEMIE**
WISSEN. HANDWERK.
LEIDENSCHAFT.



S SALZ

Unverzichtbar für Geschmack und Teigstruktur. Reguliert die Hefeaktivität und stärkt das Glutengerüst. Ideal: 1,8 – 2,2 % bezogen auf Mehl. → siehe auch Hydratation, Hefe



S SAUERTEIG

Natürlicher Vorteig durch Fermentation von Mehl und Wasser mit wilden Hefen und Milchsäurebakterien. Für mehr Aroma, Bekömmlichkeit und bessere Teige. → siehe auch Lievito Madre



S SEMOLA

Hartweizengrieß aus Durumweizen. Sorgt für mehr Biss, eine goldene Kruste und wird oft als Beimischung im Teig oder zum Ausziehen genutzt. → siehe auch Semola Rimacinata



S SEMOLA RIMACINATA

Feiner, doppelt gemahlener Hartweizengrieß. Wird häufig auf die Arbeitsfläche gestreut, damit der Teig nicht klebt und sich leichter ausziehen lässt. → siehe auch Semola



S STOCKGARE

Erste Ruhephase des Teigs direkt nach dem Kneten. Der Teig reift als Ganzes und entwickelt Struktur, Aroma und Geschmack. → siehe auch Stückgare



S STÜCKGARE

Zweite Ruhephase nach dem Portionieren und Formen der Teiglinge. Der Teig entspannt sich und wird leichter zu formen. → siehe auch Stockgare



T TIPO 00

Italienischer Mehltyp mit sehr feinem Ausmahlungsgrad. Ideal für Pizza: weich, elastisch und sorgt für eine leichte, luftige Krume. → siehe auch Mehltyp



W W-WERT

Gibt die Stärke des Mehls an – also die Fähigkeit, Wasser zu binden und ein stabiles Glutengerüst aufzubauen. Höherer Wert = stärkere Mehle. → siehe auch Proteingehalt



W WASSERHÄRTE

Gehalt an Calcium und Magnesium im Wasser. Hartes Wasser stärkt das Glutengerüst, weiches Wasser macht den Teig weicher und dehnbarer. → siehe auch Hydratation



Z ZIMMERTEMPERATUR

Ideal für die Gare: 20 – 24 °C sind perfekt für eine langsame, kontrollierte Reifung und optimale Aromabildung. → siehe auch Teigtemperatur



Z ZUTATENQUALITÄT

Die Qualität der Zutaten entscheidet über Geschmack, Textur und Aroma. Wenige, aber hochwertige Zutaten ergeben die beste Pizza. → siehe auch Mehl, Wasser, Salz



Z ZWECK

Am Ende zählt nur eins: gute Zutaten, Zeit, Geduld und Leidenschaft – für eine Pizza, die begeistert und Freude am Genuss schenkt. → siehe auch Leidenschaft



RICCI'S TIPP

als dein persönliches Nachschlagewerk. Je besser du die Begriffe verstehst, desto besser wirst du deine Pizza machen – mit Wissen, Erfahrung und Gefühl!



„Wissen ist der Teig,
Erfahrung das Kneten,
Leidenschaft das Backen.“

Ricci





★ ★ ★
EXTRA
WISSEN
FÜR ECHTE
PIZZA-FANS

PIZZA  AKADEMIE

KAPITEL

BONUS SEITEN

MEHR WISSEN
MEHR GENUSS
MEHR PIZZA

10 EXKLUSIVE BONUS-SEITEN

TIPPS • VERGLEICHE • INSIDERWISSEN

PIZZA NAPOLETANA

L'ARTE DELLA PIZZA

IL PIZZAIOLO

MEHR ALS
100
SEITEN
PIZZA-WISSEN
FÜR DICH!



EXPERTEN-
WISSEN

Verständlich erklärt
auf den Punkt
gebracht.



PRAXIS-TIPPS

Erprobte Tipps
für bessere
Ergebnisse.



VERGLEICHE

Direkte Vergleiche,
die dir wirklich
weiterhelfen.



INSIDERWISSEN

Tricks & Geheimnisse
von Pizzaioli aus
der Praxis.



MEHR GENUSS

Für Pizza, die nicht
nur gut aussieht,
sondern begeistert.

Für alle, die Pizza nicht nur machen –
sondern *meistern* wollen!

BONUS-SEITE

1



★★★

PIZZA-AKADEMIE

WELCHE GETRÄNKE PASSEN ZU WELCHER PIZZA?

DAS PERFEKTE MATCH FÜR MAXIMALEN GENUSS!

Das richtige Getränk kann eine gute Pizza noch besser machen. Hier findest du die besten Kombinationen – von klassisch italienisch bis erfrischend modern.



UNSER KLARER
SIEGER BEI
PIZZA:

COCA-COLA!



Coca-Cola

KLASSISCHE GETRÄNKE – ITALIENISCH & ZEITLOS

COCA-COLA

Der Alleskönner!



Süße, Säure und Kohlensäure schneiden durch Fett und heben den Geschmack hervor. Passt zu allen Pizzen!



ACQUA FRIZZANTE

Sprudelwasser



Reinigt den Gaumen, erfrischt und lässt die Aromen der Pizza klar zur Geltung kommen. Die leichte Wahl.



BIRRA

Italienisches Bier



Hopfen, Malz und Kohlensäure harmonisieren hervorragend mit Teig, Tomate und Käse. Am leichtesten: Peroni, Moretti oder Ichnusa.



VINO ROSSO

Rotwein



Kräftige Rotweine passen zu würzigen Pizzen (z. B. Salami, Diavola). Chianti, Primitivo oder Montepulciano sind ideale Begleiter.



VINO BIANCO

Weißwein



Leichte, frische Weißweine passen perfekt zu hellen Pizzen, Gemüse oder Meeresfrüchten. Empfehlung: Pinot Grigio, Vermentino, Lugana.



LIMONATA

Zitronenlimonade



Angenehm süß-sauer, erfrischend und besonders gut zu Pizzen mit Tomate und Basilikum.



GETRÄNKE NACH PIZZATYP – UNSERE EMPFEHLUNGEN

MARGHERITA

Tomate, Mozzarella, Basilikum



Unsere Empfehlung: Coca-Cola oder ein kühles Peroni.

DIAVOLA / SCHARFE SALAMI

Würzig, pikant



Kohlensäure mildert die Schärfe – Cola oder ein malziges Bier.

QUATTRO FORMAGGI

Käse, cremig, herzhaft



Weißwein bringt Frische, Bier balanciert die Cremigkeit.

PROSCIUTTO / SCHINKEN

Mild, salzig



Leicht, frisch und ausgewogen – Cola oder Weißwein.

VEGETARIA / GEMÜSE

Frisch, leicht



Sprudelwasser oder ein frischer Weißwein passen perfekt.

TONNO / MEERESFRÜCHTE

Würzig, salzig



Weißwein für Eleganz, Sprudelwasser für Frische.

ALLGEMEINE TIPPS

- ✓ Kalt servieren: Kalte Getränke verstärken den Genuss.
- ✓ Nicht zu süß: Sehr süße Getränke können die Aromen überdecken.
- ✓ Regional denken: Was zusammen wächst, passt zusammen – probiere lokale Kombinationen.



WARUM COCA-COLA SO GUT ZU PIZZA PASST

- ✓ Die Süße balanciert Säure und Würze.
- ✓ Die Kohlensäure reinigt den Gaumen.
- ✓ Die Aromen verstärken Käse, Tomate und Teig.
- ✓ Eiskalt serviert = maximaler Genuss!

**EIN EISKALTES COCA-COLA MACHT
JEDE PIZZA NOCH BESSER!**



LIEBER VERMEIDEN

- ✗ Zu süße Säfte (überdecken die Aromen)
- ✗ Alkoholische Drinks mit viel Zucker
- ✗ Sehr bittere Getränke zu milden Pizzen
- ✗ Warme Getränke – sie nehmen Frische und Knackigkeit



Am Ende gibt es nur eine Regel:

GÖNN DIR, WAS DIR SCHMECKT – ES IST DEINE PIZZA!



PIZZA-STILE DER WELT

EINE WELT – UNENDLICHER GENUSS

Jede Region, jede Tradition, jede Backweise hat ihren eigenen Charakter.
Entdecke die Vielfalt der Pizza – von Neapel bis New York, von Rom bis Detroit.
Welche ist dein Favorit?



VIELE STILE
EINE LEIDENSCHAFT
PIZZA!

NEAPEL (ITALIEN)

Pizza Napoletana



Der Klassiker. Weicher, luftiger Rand (Cornicione), dünner Boden, nur wenige hochwertige Zutaten.

- ✓ Teig: weich, hohe Hydratation (60–70%)
- ✓ Backen: 450–500 °C, 60–90 Sek.
- ✓ Charakter: weich, luftig, aromatisch

ROM (ITALIEN)

Pizza Romana



Dünn und knusprig, oft größer im Durchmesser. Knuspriger Biss bis zum Rand.

- ✓ Teig: mittel hydratation (55–60%)
- ✓ Backen: 300–350 °C, 3–5 Min.
- ✓ Charakter: knusprig, dünn, kross

NEW YORK (USA)

New York Style Pizza



Große, flexible Stücke, dünner Boden, faltenbar und ideal für unterwegs.

- ✓ Teig: mittel hydratation (55–60%)
- ✓ Backen: 260–290 °C, 8–12 Min.
- ✓ Charakter: faltbar, saftig, würzig

DETROIT (USA)

Detroit Style Pizza



Rechteckig, dicker Boden, knuspriger Rand, Käse bis an den Rand – Sauce obenauf.

- ✓ Teig: hohe Hydratation (65–70%)
- ✓ Backen: 230–260 °C, 12–15 Min.
- ✓ Charakter: saftig, kross, käsigt

CHICAGO (USA)

Deep Dish Pizza



Legendär dick und herzhaft. Fast wie ein herzhafter Kuchen – mit viel Füllung.

- ✓ Teig: sehr reichhaltig, weich
- ✓ Backen: 200–230 °C, 30–40 Min.
- ✓ Charakter: deftig, saftig, sättigend

SICILIAN (ITALIEN / USA)

Sicilian Style Pizza



Dicker, luftiger Boden, oft in großen Blechen gebacken und in Quadrate geschnitten.

- ✓ Teig: hohe Hydratation (60–70%)
- ✓ Backen: 230–260 °C, 15–20 Min.
- ✓ Charakter: locker, saftig, herzhaft

PIZZA AL TAGLIO (ITALIEN)

Pizza in Teglia



An der Theke in Stücken verkauft. Vielseitig, kreativ und immer frisch.

- ✓ Teig: mittel bis hoch (60–70%)
- ✓ Backen: 250–280 °C, 12–15 Min.
- ✓ Charakter: knusprig, luftig, variabel

PINSA ROMANA (ITALIEN)

Pinsa



Die moderne Interpretation aus Rom. Luftig, leicht und besonders bekömmlich.

- ✓ Teig: Mischung (Weizen, Reis, Soja)
- ✓ Backen: 250–300 °C, 6–8 Min.
- ✓ Charakter: leicht, luftig, aromatisch

DIE UNTERSCHIEDE AUF EINEN BLICK

- Teig & Hydratation**
Bestimmt Luftigkeit, Struktur & Biss.
- Backtemperatur**
Je heißer, desto kürzer – und desto aromatischer.
- Form & Dicke**
Von dünn & knusprig bis dick & saftig.
- Zutaten & Tradition**
Regionale Zutaten machen jeden Stil einzigartig.

*Es gibt nicht die
eine perfekte Pizza.
Es gibt deine
persönliche Lieblingspizza!*



WELCHER STIL PASST ZU DIR?

- Liebt Natürlichkeit & Tradition? → **NEAPEL**
- Mag es dünn & knusprig? → **ROM**
- Will es unterwegs genießen? → **NEW YORK**
- Steht auf deftig & käsigt? → **DETROIT / CHICAGO**
- Mag Vielfalt & kreative Beläge? → **AL TAGLIO / PINSA**

PIZZA-STILE IM VERGLEICH

STIL	HERKUNFT	TEIG / HYDRATION	DICKE	BACKTEMPERATUR	BACKZEIT	CHARAKTER
Neapel	Italien (Neapel)	60–70%	Dünn, dicker Rand	450–500 °C	60–90 Sek.	Weich, luftig, aromatisch
Rom	Italien (Rom)	55–60%	Dünn & knusprig	300–350 °C	3–5 Min.	Knusprig, kross, leicht
New York	USA (New York)	55–60%	Dünn, flexibel	260–290 °C	8–12 Min.	Faltbar, saftig, würzig
Detroit	USA (Detroit)	65–70%	Dick, Rand kross	230–260 °C	12–15 Min.	Saftig, kross, käsigt
Chicago Deep Dish	USA (Chicago)	Reichhaltig	Sehr dick	200–230 °C	30–40 Min.	Deftig, saftig, sättigend
Sicilian	Italien/USA	60–70%	Dick, luftig	230–260 °C	15–20 Min.	Locker, saftig, herzhaft
Al Taglio	Italien (Rom)	60–70%	Mittel, fluffig	250–280 °C	12–15 Min.	Knusprig, luftig, variabel
Pinsa Romana	Italien (Rom)	65–75%	Mittel, luftig	250–300 °C	6–8 Min.	Leicht, luftig, aromatisch



RALF'S TIPP

Probier dich durch verschiedene Stile
und entdecke deine Favoriten!
Jede Pizza hat ihren Moment –
und ihren perfekten Genuss.

Ralf

SO GENIESST DU AM BESTEN

- ✓ Frisch aus dem Ofen
- ✓ Hochwertige Zutaten
- ✓ In guter Gesellschaft
- ✓ Mit dem passenden Getränk

= **PURER
PIZZA-GENUSS!**





SCHARFE SALAMI, NDUJA & CO.

FEURIGE AROMEN FÜR DEINE PIZZA

Scharfe Wurstwaren bringen Tiefe, Wärme und Charakter auf deine Pizza. Von mild-pikant bis höllisch scharf – hier die Stars und wie du sie perfekt einsetzt!

WENIGER
IST OFT MEHR:
SCHARFE ZUTATEN
ENTFALTEN IHRE
WIRKUNG AUF
DER ZUNGE!

DIE SCHARFEN STARS



NDUJA (KALABRIEN)

Streichfähige, rohe Schweinewurst mit viel Chili. Cremig, würzig, intensiv!

PERFEKT MIT:

Fior di Latte, rote Zwiebeln, Honig, Burrata



HERKUNFT: Kalabrien



TEXTUR: Cremig, streichfähig



WÄRME: Höllisch scharf



SPIANATA PICCANTE

Italianische Salami mit grober Struktur und angenehmer Schärfe.

PERFEKT MIT:

Mozzarella, Paprika, Rucola, Parmesan



HERKUNFT: Süditalien



TEXTUR: Mittelmäßig, saftig



WÄRME: Würzig-scharf



SALAME PICCANTE

Klassische Salami mit Chili. Mild bis mittel scharf.

PERFEKT MIT:

Tomatensauce, Oliven, Kapern, Oregano



HERKUNFT: Italienweit



TEXTUR: Fein bis mittel



WÄRME: Mild-scharf



VENTRICINA

Aus den Marken. Weich, würzig, mit feiner Schärfe und Fenchelnote.

PERFEKT MIT:

Scamorza, Rucola, Parmesan



HERKUNFT: Marken (Italien)



TEXTUR: Weich, würzig



WÄRME: Würzig-mild



SOPPRESSATA PICCANTE

Kräftig gewürzt, leicht grobkörnig, mit feiner bis mittlerer Schärfe.

PERFEKT MIT:

Provola, Artischocken, Oliven



HERKUNFT: Süditalien



TEXTUR: Grobkörnig, aromatisch



WÄRME: Mittel-scharf



PEPERONCINO (FRISCH)

Frische Chilischoten für Schärfe und Frische. In Ringe geschnitten.

PERFEKT MIT:

Knoblauch, Olivenöl, Sardellen, Mozzarella



HERKUNFT: Italienweit



TEXTUR: Knackig, frisch



WÄRME: Frisch & feurig



SO SETZT DU SCHARFE ZUTATEN RICHTIG EIN



WENIGER IST MEHR

Scharfe Aromen entfalten ihre Wirkung oft erst beim Backen.



NICHT VERBRENNE

Chili kann bitter werden. Nicht direkt auf sehr heiße Flammen legen (z. B. Grill).



KÄSE BALANCIERT

Mozzarella, Burrata oder Ricotta mildern die Schärfe angenehm.



FRISCHE KRÄUTER

Basilikum, Rucola oder Oregano bringen Frische und Ausgleich.



FETT ALS TRÄGER

Schärfe löst sich in Fett – etwas Olivenöl oder Käse unterstützt die Aromen.

DIE SCHÄRFE-SKALA



Mild

Leichte Wärme, fast nicht scharf.



Würzig

Angenehme Schärfe, aromatisch.



Scharf

Deutliche Schärfe, bleibt präsent.



Sehr scharf

Intensiv, für Liebhaber!



Höllisch scharf

Für echte Chili-Fans!

SO KOMBINIERST DU SCHÄRFE ZUTATEN WIE EIN PROFI



SÄURE & FRISCHE

Tomatensauce, frische Tomaten, Rucola oder Zitronenzeste bringen Balance.

CREMIGE KOMPONENTEN

Mozzarella, Burrata, Ricotta oder Stracciatella nehmen Schärfe und runden ab.

FETT & GLANZ

Ein gutes Olivenöl trägt die Aromen und mildert die Schärfe angenehm.

KRÄUTER & WÜRZE

Basilikum, Oregano, Thymian oder Rosmarin sorgen für Frische und Tiefe.

SÜSSE KONTRASTE

Honig oder Datteln setzen harmonische Kontraste zur Schärfe.

UNSERE EMPFEHLUNG: 3 SCHÄRFE PIZZA-IDEEN

NDUJA E BURRATA

Nduja, Burrata, rote Zwiebeln, Honig, Rucola



DIABOLA CLASSICA

Salame Piccante, Mozzarella, Basilikum, Chiliöl



CALABRESE ROSSA

Nduja, Oliven, Kapern, Knoblauch, Oregano



RALF'S TIPP

Nduja vor dem Backen in kleinen Klecksen auf der Pizza verteilen – so wird sie außen leicht knusprig und entfaltet ihr volles Aroma!

Ralf





DIE RICHTIGEN HELFER FÜR DEINE PERFEKTE PIZZA

DAS EQUIPMENT MACHT DEN UNTERSCHIED!

Gute Zutaten, ein toller Teig – und das richtige Werkzeug. Mit diesen Helfern wird Pizzabacken einfacher, sauberer und vor allem: besser!

DAS RICHTIGE WERKZEUG IST KEIN LUXUS. SONDERN DEIN VORTEIL!

DIE WICHTIGSTEN TOOLS IM ÜBERBLICK

PIZZASTEIN ODER PIZZASTAHL



- Für knusprigen Boden
- Speichert Hitze & gibt sie gleichmäßig ab

Warum? Für eine perfekte Bräunung & knusprigen Boden.

PIZZASCHIEBER



- Zum Einschieben
- Der Schlitz-/Lochschieber lässt Mehl abrieseln

Warum? Sicheres Handling und weniger Ärger beim Einschieben.

TEIGBOXEN (LUFTDICHT)



- Für die Gare im Kühlschrank
- Stabil, stapelbar, hygienisch

Warum? Konstante Bedingungen und perfekte Teigführung.

INFRAROT-THERMOMETER



- Misst die Oberflächentemperatur deines Steins oder Stahls

Warum? Die richtige Temperatur ist der Schlüssel zum Erfolg.

TEIGSCHABER



- Teilen, Portionieren, Arbeiten auf der Arbeitsfläche

Warum? Sauber, präzise und vielseitig einsetzbar.

PIZZABÜRSTE



- Zum Reinigen des Steins/Stahls von Mehl & Krümeln

Warum? Saubere Unterlage = bessere Ergebnisse.

PRAKTISCHE EXTRAS, DIE DAS LEBEN LEICHTER MACHEN

TEIGWAAGE



- Für gleich große Teiglinge
- Genauigkeit bringt Konstanz

Warum? Konstanz = bessere Ergebnisse!

TEIGABDECKUNG



- Abdeckung oder Deckel für die Boxen
- Verhindert Austrocknen

Warum? Der Teig bleibt geschmeidig & frisch.

MEHLSIEB



- Für gleichmäßiges Bemehlen
- Keine Mehlklumpen

Warum? Feines Mehl, gleichmäßig verteilt.

PIZZARAD



- Für saubere Schnitte
- Besonders bei dickerem Belag

Warum? Scharfer Schnitt – schöne Stücke.

BACKPAPIER (SPARSAM)



- Nur für den Start bei weichem Boden
- Nicht im Ofen lassen!

Warum? Hilft beim Einschieben – dann raus.

DREHBARE PLATTE (OPTIONAL)



- Zum einfachen Belegen
- Zum Servieren
- Für Pizza-Videos 📹

Warum? Komfort beim Belegen & Präsentieren.

KLEINE HELFER – GROSSE WIRKUNG

- ✓ Olivenölflasche mit Ausgießer: Dosieren statt träufeln.
- ✓ Küchenpinsel: Für Öl, Sauce oder zum Einölen der Ränder.
- ✓ Gärtuch oder Abdeckung: Schützt vor Austrocknung.
- ✓ Sprühflasche mit Wasser: Für feuchte Oberfläche beim Backen.
- ✓ Schneidebrett groß: Viel Platz zum Vorbereiten.
- ✓ Reibe & Microplane: Für Käse, Zitronenschale & Co.



BACKPAPIER – JA ODER NEIN?

JA, ABER...

- ✓ Zum Einschieben bei weichem, feuchtem Teig.
- ✓ Nur kurz im Ofen lassen!
- ✓ Kann verbrennen.

NEIN, WENN...

- ✗ Der Boden bereits formstabil ist und du einen knusprigen Boden willst.
- ✗ Permanentes Backen auf Papier verhindert Bräunung.



ZIEL: DIREKTER KONTAKT MIT STEIN ODER STAHL!

DEINE BASIC-AUSRÜSTUNG CHECKLISTE

- ✓ Pizzastein oder Pizzastahl
- ✓ Pizzaschieber (Schlitz oder Loch)
- ✓ Teigboxen
- ✓ Infrarot-Thermometer
- ✓ Teigschaber
- ✓ Pizzabürste
- ✓ Teigwaage
- ✓ Abdeckung



WELCHES EQUIPMENT FÜR WELCHEN OFEN & WELCHES BUDGET?



HAUSHALTSOFEN (BIS 300°C)

- Pizzastahl (ideal)
- oder Pizzastein
- Schlitzschieber
- Temperatur: 250–280 °C



TIPP: Stahl vorheizen: 45–60 Min.



PIZZAOFEN (300–500°C)

- Pizzastein oder Stahl
- Lochschieber
- Infrarot-Thermometer
- Bürste
- Temperatur: 350–450 °C



TIPP: Stein/Stahl regelmäßig reinigen!



PROFI & AMBITIONIERTE (500°C+)

- Pizzastahl (empfohlen)
- Profi-Schieber (leicht & stabil)
- Drehbare Platte
- Alles aus Edelstahl
- Temperatur: 450–500 °C+



TIPP: Qualität zahlt sich aus – jeden Tag!

RALF'S TIPPS AUS DER PRAXIS

- ✓ Investiere in einen guten Pizzastahl – der Unterschied ist enorm!
- ✓ Sauberkeit ist Pflicht: Ein sauberer Stein backt besser.
- ✓ Weniger ist mehr: Starte mit den Basics und erweitere nach Bedarf!
- ✓ Gutes Werkzeug macht Spaß – und spart Nerven!
- ✓ Pflege dein Equipment – es wird es dir lange danken.

Ralf



„Es sind nicht die teuersten Geräte, die die beste Pizza machen – sondern die, die du richtig verwendest!“



PFLEGE & HALTBARKEIT

- ✎ Pizzastahl: Einölen (dünn) nach der Reinigung.
- ✎ Pizzastein: Nicht mit Seife reinigen, nur ausbürsten.
- ✎ Schieber: Nach Gebrauch abklopfen und trocken lagern.
- ✎ Teigboxen: Spülmaschinengeeignet – aber Deckel lieber per Hand.



GUTES EQUIPMENT IST DEIN PARTNER – NICHT DEIN CHEF!
ÜBUNG MACHT DIE MEISTER-PIZZA!





PIZZA WIE EIN PROFI

DIESE KLEINEN DETAILS MACHEN DEN GROSSEN UNTERSCHIED!

Erfahrung ist gut – die richtigen Kniffe sind besser.

Hier sind Profi-Tipps, die deine Pizza auf das nächste Level heben!



10 PROFI-KNIFFE FÜR NOCH BESSERE PIZZA

- | | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|--|--|---|
| 1
TEIG ZIMMERWARM VERARBEITEN
Kalter Teig lässt sich schlecht dehnen und springt zurück.
Ideal: 20–22 °C
 | 2
MEHL ZUM AUSZIEHEN
Hartweizenmehl (Tipo 00) verhindert Kleben und sorgt für eine schöne Oberfläche.
 | 3
NICHT ZU DÜNN AUSZIEHEN
Ein stabiler Rand braucht Substanz – sonst wird die Pizza labbrig.
 | 4
WENIG, ABER GUTER BELAG
Zu viel Belag kühlt den Teig ab und macht die Pizza feucht. Weniger ist mehr!
 | 5
MOZZARELLA GUT ABTROPFEN
Feuchte Mozzarella verwässert die Sauce. Abtropfen lassen oder trocken tupfen.
 | 6
SAUCE BIS ZUM RAND?
Bei Neapolitanischer Pizza: nur bis ca. 1 cm vor den Rand – so bleibt der Rand knusprig.
 | 7
HOHE HITZE = BESSERES ERGEBNIS
Je heißer der Ofen, desto besser der Ofentrieb, die Bräunung und der Geschmack.
 | 8
NACH DEM BACKEN: RUHE GEBEN
1–2 Minuten ruhen lassen – so setzt sich dem Backen auf die Pizza – für Aroma und Farbe!
 | 10
TRAINING, TRAINING, TRAINING
Jede Pizza macht dich besser. Dranbleiben, beobachten und genießen!
 |
|---|---|--|---|---|--|--|--|---|

TEIG RICHTIG LAGERN – FRISCHE BEWAHREN

TEIGBOXEN – EIN MUSS!

- ✓ Schützen vor Austrocknung und Geruchsübernahme.
- ✓ Stapelbar & platzsparend.
- ✓ Verschiedene Größen für jede Teigmenge.
- ✓ Deckel immer leicht schließen – nicht luftdicht verriegeln!



IM KÜHLSCHRANK (4–6 °C)



- ✓ Verlangsamt die Gärung – ideal für 24–72 Stunden.
- ✓ Teig rechtzeitig vorher rausnehmen (2–3 Std.).
- ✓ Gut abdecken!

BEI RAUMTEMPERATUR (18–22 °C)

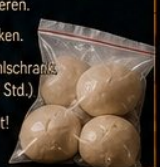


- ✓ Für kurzfristige Führung (2–8 Std.).
- ✓ Teig geht schneller auf.
- ✓ Ideal für gleiche Tages-Pizza.



TEIG EINFRIEREN

- ✓ Portioniert einfrieren.
- ✓ Luftdicht verpacken.
- ✓ Schonend im Kühlschrank auftauen (12–24 Std.).
- ✓ Perfekt für Vorrat!



WIE VIELE PIZZEN AUS WIE VIEL TEIG?

TEIGKUGELGEWICHT	PIZZAGRÖSSE	ERGIBT	IDEAL FÜR
180 g	24–26 cm	1 Pizza	Neapolitanisch
250 g	28–30 cm	1 Pizza	Standard Pizza
300 g	30–32 cm	1 Pizza	Große Pizza
Leicht 210–230 g	25–27 cm	1 Pizza	Leichte Pizza
Teig gesamt 1 kg	4–5 Pizzen (200 g)		Vorratsmenge
Teig gesamt 1 kg	3–4 Pizzen (250–300 g)		Größere Pizzen

TIPP: Lieber etwas mehr Teig einplanen – Teig lässt sich einfrieren, aber eine Portion mehr macht den nächsten Pizzagenuss oder eine Calzone möglich!



DER PERFEKTE CORNICIONE (PIZZARAND)



- ✓ Nicht zu dünn ausziehen.
- ✓ Rand nicht flachdrücken!
- ✓ Gare & Temperatur machen's fluffig.
- ✓ Hohe Hitze für Ofentrieb.
- ✓ Liebe zum Rand = Zeichen echter Pizzaioli.

Luftig, weich, aromatisch – so muss er sein!

CHEAT SHEET FÜR PERFEKTE PIZZA

TEIG

- ✓ Hydratation passend wählen
- ✓ Gare einhalten
- ✓ Genug Zeit geben

BACKEN

- ✓ Ofen richtig vorheizen (mind. 45 Min.)
- ✓ Maximale Temperatur nutzen
- ✓ Pizzastahl oder Stein verwenden

BELAG

- ✓ Weniger ist mehr
- ✓ Hochwertige Zutaten
- ✓ Richtig kombinieren

NACH DEM BACKEN

- ✓ 1–2 Min. ruhen lassen
- ✓ Genießen & stolz sein!



MEINE PERSÖNLICHE TOP-AUSRÜSTUNG (EMPFEHLUNG)

PIZZASTEIN ODER PIZZASTAHL



Für knusprigen Boden und gute Hitzeverteilung.

TEIGBOXEN



Für perfekte Gare und Ordnung.

PIZZASCHIEBER (LOCHBLECH)



Für einfaches Einschleppen und Drehen.

INFRAROT-THERMOMETER



Hitze messen = Erfolg sichern.

TEIGWAAGE



Genauigkeit bringt Konstanz.

PIZZASCHNEIDER



Für saubere Schnitte.

OLIVENÖL EXTRA VERGINE



RALF'S WEISHEIT

Technik kann man lernen. Zutaten kann man kaufen. Aber Leidenschaft – die ist die geheime Zutat!

Ralf



DENK DARAN:

Es geht nicht um die perfekte Pizza.
Es geht um deine perfekte Pizza!
Mit jedem Versuch wirst du besser – und der nächste Bissen ist deine Belohnung.
Buon appetito e buona pizza!



DEIN PIZZA-CODE

- ✓ Gute Zutaten.
- ✓ Beste Vorbereitung.
- ✓ Richtige Technik.
- ✓ Viel Geduld.
- ✓ Noch mehr Leidenschaft.

=

PIZZA PERFEZIONE!

★★★





DIE GEHEIMNISSE DER PIZZA-MEISTER

KLEINE TRICKS – GROSSE WIRKUNG

Es sind oft die kleinen Dinge, die aus einer guten Pizza eine verdammt gute Pizza machen!



MEISTER-
WISSEN FÜR
DEINE PIZZA!
PROBIER'S AUS!

10 KLEINE TRICKS MIT GROSSER WIRKUNG

1 SALZ NICHT DIREKT ZUR HEFE Salz und Hefe mögen sich nicht direkt. Immer mit Abstand oder später zugeben.	2 WASSER NACH UND NACH Nicht alles auf einmal! So findest du die perfekte Konsistenz für deinen Teig.	3 TEIG RUHT, NICHT EILT Gib der Gare Zeit. Zeit ist die geheime Zutat für Geschmack und Struktur.	4 WENIGER IST OFT MEHR Zu viele Zutaten überladen die Pizza. Halte es einfach – und hochwertig.	5 HEISS, HEISSER, RICHTIG HEISS! Hohe Temperatur = knusprige Kruste, luftiger Rand, besserer Geschmack.	6 NICHT ZU VIEL SAUCE Weniger Sauce = knuspriger Boden und kein Durchweichen beim Backen.	7 MOZZARELLA GUT ABTROPFEN Feuchte Mozzarella verwässert den Teig. Gut abtropfen lassen oder trocken tupfen.	8 PIZZA IMMER DREHEN Beim Backen drehen sorgt für gleichmässige Bräunung und ein perfektes Ergebnis.	9 FRISCH AUS DEM OFEN SERVIEREN Pizza liebt es heiß! Nicht zu lange warten – so schmeckt sie am besten.	10 ÜBEN, ÜBEN, ÜBEN! Jede Pizza macht dich besser. Erfahrung ist der beste Lehrer!
--	---	---	---	---	---	--	--	---	--

PIZZA AUFWÄRMEN – SO GEHT'S RICHTIG!

Nie wieder labberige Pizza vom Vortag!



PIZZASTEIN / STAHL (BESTE WAHL)
 Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pizza direkt auf den Stein legen. 4–6 Minuten – knusprig wie frisch!



PFANNE
 Etwas Olivenöl in die Pfanne. Pizza rein, Deckel drauf, bei mittlerer Hitze 5–8 Minuten – Boden knusprig, Käse perfekt.



HEISSLUFTFRITTEUSE
 160–180 °C für 4–6 Minuten. Schnell, knusprig und überraschend gut!



MIKROWELLE? LIEBER NICHT!
 Macht den Teig weich und gummiartig. Nur im Notfall – und dann mit Grillfunktion für 1–2 Minuten nachkrossen.



PIZZA FÜR GÄSTE – ENTSPANNT PLANEN

So wird deine Pizza-Party ein voller Erfolg!

- ✓ **TEIG VORAB VORBEREITEN**
 Teigkugeln 24–48 h im Kühlschrank – Stressfrei genießen.
- ✓ **ZUTATEN SCHON SCHNIPSELN**
 Alles bereitstellen – so bleibt es entspannt.
- ✓ **OFEN RECHTZEITIG AUFWEIZEN**
 Mindestens 45–60 Min. auf volle Temperatur bringen.
- ✓ **GÄSTE MITEINBEZIEHEN**
 Jeder belegt seine Pizza selbst – macht Spaß!
- ✓ **BELAG KLUG PLANEN**
 Klassiker + 1–2 besondere Varianten = für jeden was dabei.
- ✓ **GETRÄNKE & BEILAGEN NICHT VERGESSEN**
 Antipasti, Salat, guten Wein oder kalte Getränke bereitstellen.

SAISONKALENDER – FRISCHE, DIE MAN SCHMECKT

Nutze Zutaten, wenn sie am besten sind!

- FRÜHLING**
 Bärlauch, Spargel, Rucola, Radieschen, Frühlingszwiebeln, Erbsen, junge Kräuter
- SOMMER**
 Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Basilikum, Rucola, Pfirsiche, Feigen
- HERBST**
 Kürbis, Pilze, Trauben, Walnüsse, Rosenkohl, Radicchio, Birnen
- WINTER**
 Wirsing, Grünkohl, Porree, Rote Bete, Fenchel, Zitrusfrüchte, Nüsse

Saisonale Zutaten = mehr Geschmack, bessere Qualität und oft auch günstiger!

KREATIVE PIZZA-IDEEN – MAL ANDERS!

Brich die Regeln – entdecke neue Lieblingspizzen!



BIANCA
 Ohne Tomatensauce – z. B. mit Ricotta, Mozzarella, Zitronenabrieb und Rosmarin.



DOLCE PIZZA
 Mit Nutella, Mascarpone und Beeren oder Zimt-Zucker und Apfel.



FRUTTI DI MARE
 Mit Knoblauch, Olivenöl, Meeresfrüchten, Chili und Petersilie.



VERDE
 Mit Pesto, Zucchini, Spinat, Feta und Pinienkernen.



AFFUMICATA
 Mit geräuchertem Käse, Speck, Zwiebeln und BBQ-Sauce.

PIZZATEIG EINFRIEREN – SO GEHT'S!

Immer Teig auf Vorrat – für spontane Pizzamomente!

- ❄ **TEIGKUGELN TEILEN**
 Portionieren (z. B. 250–300 g pro Kugel).
- ❄ **GUT ÖLEN**
 Leicht mit Olivenöl bestreichen, damit er nicht austrocknet.
- ❄ **LUFTDICHT VERPACKEN**
 In Gefrierbeutel oder Boxen geben. Luft raus – gut verschließen.
- ❄ **BESCHRIFTEN & EINFRIEREN**
 Datum drauf und ab ins Gefrierfach.
- ❄ **AUFTAUEN**
 Im Kühlschrank langsam auftauen lassen (über Nacht). Danach 2–3 Std. bei Raumtemperatur akklimatisieren.

PIZZA-WISSEN AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Kurze erklärt – damit du immer mitreden kannst!

- TIPO 00**
 Feines italienisches Mehl – ideal für Pizza.
- HYDRATION**
 Wasseranteil im Teig in % bezogen auf das Mehl.
- BIGA / POOLISH**
 Vorteile für mehr Aroma, bessere Verdaulichkeit.
- CORNICIONE**
 Der luftige, erhobene Rand – das Markenzeichen einer echten Pizza Napoletana.
- LEOPARDING**
 Die typischen Punkteflecken am Rand – Zeichen für hohe Hitze und kurze Backzeit.

DIE 7 TÖDLICHSTEN PIZZA-FEHLER – VERMEIDE SIE!



- ✗ **ZU WENIG HITZE** – Ergebnis: blasse, zähe Pizza.
- ✗ **ZU VIEL BELAG** – Der Teig weicht durch und wird matschig.
- ✗ **ZU VIEL SAUCE** – Weicht den Boden auf.
- ✗ **ZU DICK AUSGEROLLT** – Keine schöne Kruste, kein Biss.
- ✗ **ZU KURZE GARE** – Geschmack bleibt auf der Strecke.
- ✗ **FALSCHER KÄSE** – Nicht jeder Käse schmilzt gut.
- ✗ **KEINE GEDULD** – Gute Pizza braucht Zeit und Übung!

“

*Pizza backen ist wie das Leben:
 Es geht nicht nur um die Zutaten,
 sondern um Leidenschaft, Geduld
 und die Liebe zum Detail.
 Genieße den Prozess –
 denn jede Pizza erzählt
 deine Geschichte!*



RALF'S ABSCHLUSSTIPP

- ✓ Vertraue auf gute Zutaten.
- ✓ Nimm dir Zeit für den Teig.
- ✓ Heize deinen Ofen richtig auf.
- ✓ Probiere, lerne und hab Spaß!
- ✓ Teile deine Pizza mit Freunden und Familie.

Buon appetito e buona pizza!

Ralf



ÜBUNG MACHT DEN MEISTER – ABER LEIDENSCHAFT MACHT DICH ZUM PIZZAIOLO!

BUON APPETITO E BUONA PIZZA!





DIE VORRATSKAMMER EINES PIZZAIOLO

WAS SICH IMMER LOHNT, ZU HAUSE ZU HABEN!

Eine gut sortierte Vorratskammer ist das Fundament für spontane Pizza-Momente und echte Qualität. Diese Basics machen den Unterschied!



GUTE PIZZA
BEGINNT NICHT
IM OFEN, SONDERN
IN DEINER
VORRATSKAMMER!

DIE 10 ESSENZIELLEN ZUTATEN

1 MEHL TIPO 00 • Ideal für echte Pizza Napoletana • W-Wert 250–300 perfekt TIPP: Kühl, trocken und luftdicht lagern	2 TOMATEN SAN MARZANO D.O.P. • Süß, aromatisch, wenig Säure • Das Herzstück jeder Pizzasauce TIPP: Ganze Tomaten immer im Vorrat	3 MOZZARELLA FIOR DI LATTE • Cremig, milchig, perfekt schmelzend • Nie gerieben – immer frisch! TIPP: In Lake aufbewahren und rechtzeitig entnehmen	4 OLIVENÖL EXTRA VERGINE • Für Teig, Sauce und den letzten Schliff • Fruchtig & aromatisch TIPP: Dunkel lagern, gut verschließen	5 TROCKENHEFE ODER FRISCHHEFE • Für lange Garen und perfekte Teige • Trockenhefe immer als Reserve TIPP: Kühl und trocken aufbewahren	6 MEERSALZ FEIN • Für den Teig und zum Abschmecken • Feines Salz löst sich besser TIPP: Trocken lagern, klumpt sonst	7 BASILIKUM GETROCKNET/FRISCH • Frisch für maximalen Geschmack • Getrocknet als schnelle Option TIPP: Frisch in Wasser wie Blumen lagern	8 KNOBLAUCH • Für Sauce, Öl und Aroma-Kick • Immer vorrätig haben! TIPP: Kühl, trocken, luftig lagern	9 PARMESAN REGGIANO D.O.P. • Zum Verfeinern und überbacken • Reich an Umami und Aroma TIPP: Am Stück kaufen, nicht gerieben	10 SCHARFE ZUTATEN (NDUJA, CHILI, ÖL) • Für alle, die es gerne feurig mögen • Wenig reicht – große Wirkung! TIPP: Nach dem Öffnen kühlen
---	--	---	--	---	--	--	---	---	--

NÜTZLICHE HELFER & KÜCHEN-BASICS

DIGITALE WAAGE Für genaue Ergebnisse – besonders beim Teig. GRAMMGENAU = KONSISTENT!	TEIGBOXEN Für Gärung im Kühlschrank und perfekte Organisation. Stapelbar & praktisch.	TEIGSCHABER Unverzichtbar zum Portionieren und Arbeiten mit Teig.	PIZZASCHIEBER Zum Einschleusen, Drehen und Herausnehmen. Lochschieber = ideal!	THERMOMETER Die Temperatur macht den Unterschied – im Ofen UND im Teig.
--	---	---	--	---

GUT ZU HABEN – MACHT ES LEICHTER

BACKPAPIER Für Blech- oder Pfannenpizza und zum Vorbereiten auf dem Schieber.	POLENTA / SEMOLA Damit rutscht die Pizza besser vom Schieber und wird knuspriger.	PIZZAGEWÜRZ Oregano, Thymian, Majoran – die Klassiker für Sauce & Belag.	ACEITUNAS / OLIVEN Schwarz, grün, entsteint oder nicht – für Vielfalt auf der Pizza.	EINGELEGT ARTISCHOCKEN Perfekt für besondere Pizzakreationen und Antipasti-Pizen.
---	---	--	--	---

LAGERUNG – SO BLEIBT ALLES TOP

MEHL Kühl, trocken, luftdicht. Nicht im Kühlschrank!	TOMATEN (DOSEN) Kühl & trocken lagern. Geöffnet in Glas umfüllen und kühlen.	KÄSE Im Kühlschrank bei 4–7 °C. Mozzarella in Lake, sonst austrocknen.	KRÄUTER FRISCH Wie Blumen in Wasser stellen oder in feuchtes Tuch wickeln.	ÖL Dunkel und kühl aufbewahren. Nach Anbruch gut verschließen.
--	--	--	--	--

RALF'S PERSÖNLICHE TOP-10-PRODUKTE (EMPFEHLUNG)

1 MEHL: CAPUTO PIZZERIA MEHL: Ausgewogen, elastisch, perfekte Kruste.	2 TOMATEN: MUTTI SAN MARZANO Warum? Süß, fruchtig, echter Geschmack.	3 MOZZARELLA: FIOR DI LATTE Warum? Cremig, frisch, ideale Schmelze.	4 OLIVENÖL: MONINI CLASSICO Warum? Fruchtig, mild, vielseitig nutzbar.	5 PIZZASCHIEBER: GLMETAL Warum? Leicht, stabil, professionell.	6 PIZZASTAHL: ROKAMAT Warum? Extrem hitzespeichernd, knusprige Böden.	7 THERMOMETER: Etekcity IR Warum? Schnell, präzise, kein Rätselraten.	8 TEIGBOXEN: BÄCKERSCHLAU Warum? Stapelbar, robust, perfekte Gare.	9 SALZ: MEERSALZ FEIN Warum? Löst sich perfekt, rundet ab.	10 NDUJA: CALABRIA Warum? Würzig, scharf, einfach genial!
--	---	--	---	---	--	--	---	---	--

DER 5-MINUTEN-PIZZA-CHECK

- ✓ Habe ich Mehl, Hefe, Salz & Wasser?
- ✓ Habe ich Tomaten, Käse & Öl?
- ✓ Gibt es etwas Frisches (Basilikum)?
- ✓ Ofen oder Pizzaofen bereit?
- ✓ Lust & Zeit zum Genießen?

DANN KANN DIE PIZZA KOMMEN!



MEIN GOLDENER REGEL

Halte deine Vorräte einfach, aber von guter Qualität.
So wird aus wenigen Zutaten eine großartige Pizza!



RALF'S TIPP

Kaufe lieber weniger, aber dafür besser!
Achte auf Qualität, Herkunft & Geschmack.
Deine Pizza wird es dir danken!

Ralf

IMMER BEREIT = SPONTANE PIZZA-MOMENTE!

Mit dieser Vorratskammer bist du jederzeit bereit – für dich, deine Familie und deine Freunde.

Buon appetito e buona pizza!



→ GUTE ZUTATEN. RICHTIGE TOOLS. ETWAS ÜBUNG. VIEL LEIDENSCHAFT. DAS IST DAS GEHEIMNIS! ←



GERIEBENER KÄSE AUS DEM SUPERMARKT WAS TAUGT ER FÜR DEINE PIZZA?

Nicht jeder geriebene Käse ist gleich. Zusammensetzung, Feuchtigkeit und Trennmittel entscheiden über Geschmack, Schmelz und Bräunung. Hier erfährst du, worauf du achten musst!

FRISCH
REIBEN IST
IMMER DIE
BESTE WAHL!



WORAUF ES ANKOMMT



ZUTATENLISTE

Je kürzer die Liste, desto besser. Ideal: nur Käse. Alles andere ist meist überflüssig.



TRÄGERSTOFFE & TRENNMITTEL

Verhindern das Verklumpen – aber auch das perfekte Schmelzverhalten. Häufig: Cellulose (E460).



FEUCHTIGKEIT

Zu trocken = wird schnell hart und krümelig. Zu feucht = kann ölig werden.



KÄSEART & REIFE

Harte, gereifte Käsesorten schmelzen besser und entwickeln mehr Aroma.



SCHNITT & KÖRnung

Feiner gerieben schmilzt schneller, grober gerieben bleibt strukturiert.

GERIEBENER KÄSE IM VERGLEICH

 PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	 GRANA PADANO D.O.P.	 PECORINO ROMANO D.O.P.	 MOZZARELLA GERIEBEN	 GOUDA GERIEBEN
Parmigiano Reggiano, Konservierungsstoff (Lysozym aus Ei)	Grana Padano, Konservierungsstoff (Lysozym aus Ei)	Pecorino Romano, Konservierungsstoff (Lysozym aus Ei)	Mozzarella, Säuerungsmittel (Citronensäure), Trennmittel (Cellulose)	Gouda, Trennmittel (Cellulose)
– (keine)	– (keine)	– (keine)	Cellulose (E460)	Cellulose (E460)
Intensiv, würzig, nussig	Mild-würzig, leicht nussig	Kräftig, salzig, scharf	Mild, leicht süßlich	Mild, milchig
Sehr gut	Sehr gut	Gut	Befriedigend	Befriedigend
Sehr gut	Gut	Gut	Wenig	Wenig
✓	✓	✓	✗	✗
TOP Wahl – intensiv & aromatisch	Sehr gute Allround-Option	Für kräftige Aromen ideal	Okay für milden Geschmack	Nur bedingt – wenig Aroma

WARUM KLUMPT DER KÄSE?

Trennmittel wie Cellulose umhüllen die Käsepartikel und verhindern, dass sie zusammenkleben. Das ist praktisch – aber beim Backen entsteht dadurch:

- ✗ weniger gleichmäßiges Schmelzen
- ✗ weniger Bräunung
- ✗ weniger Aroma-Entfaltung



SO MACHST DU DAS BESTE DARAUS



Käse frisch reiben ist immer die beste Wahl!



Im Kühlschrank lagern und erst kurz vor dem Verwenden auspacken.



Nicht zu früh auf die Pizza geben – sonst verbrennt er schneller.



Für mehr Schmelz: Etwas Mozzarella + Hartkäse kombinieren.

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR DEINE PIZZA

1. PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.



- ✓ Intensiv & aromatisch
- ✓ Perfekte Bräunung
- ✓ Ideal als Finish

2. GRANA PADANO D.O.P.



- ✓ Mild-würzig & ausgewogen
- ✓ Sehr guter Schmelz
- ✓ Vielseitig einsetzbar

3. PECORINO ROMANO D.O.P.



- ✓ Kräftig & salzig
- ✓ Für echte Käseliebhaber
- ✓ Perfekt für würzige Pizen



TIPP: Kaufe am Stück und reibe selbst! Das macht geschmacklich den größten Unterschied.



GÜNSTIG HEISST NICHT BESSER!

Oft spart man am falschen Ende.

HÄUFIG ENTHALTEN:

- ✗ Trennmittel (Cellulose)
- ✗ Stärke
- ✗ Konservierungsstoffe
- ✗ Aromen



WERT LIEGT IN:

- ✓ Reiner Käse
- ✓ Gereifte Qualität
- ✓ Ohne Zusätze
- ✓ Echtem Geschmack

WENIGER SCHMELZ
WENIGER GESCHMACK
WENIGER FREUDE

MEHR SCHMELZ
MEHR AROMA
MEHR PIZZA-GENUSS

FAZIT

Geriebener Käse aus dem Supermarkt kann praktisch sein – aber für die perfekte Pizza führt kein Weg an Qualität vorbei. Frisch gerieben, guter Käse und die richtige Menge machen den Unterschied!



GUTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK.

BUON APPETITO!





D.O.P., I.G.P. & STG – WAS BEDEUTEN DIE SIEGEL?

Diese europäischen Siegel stehen für Herkunft, Qualität und Tradition. Sie helfen dir, echte italienische Spitzenprodukte zu erkennen und bewusste Entscheidungen zu treffen.



D.O.P. (DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA) – GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG

- ✓ Alle Produktionsschritte – Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung – müssen im definierten geografischen Gebiet erfolgen.
- ✓ Strenge Vorgaben zu Rohstoffen, Verfahren und Qualitätsstandards.
- ✓ Garantiert: Echte Herkunft, traditionelle Herstellung, höchste Qualität.

BEISPIELE:



Mozzarella
di Bufala
Campana D.O.P.



Prosciutto
di Parma
D.O.P.



Prosciutto
San Marzano
dell'Agro Sarnese-
Nocerino D.O.P.



Parmigiano
Reggiano
D.O.P.



I.G.P. (INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA) – GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

- ✓ Mindestens eine Produktionsstufe (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) muss im definierten Gebiet erfolgen.
- ✓ Eine enge Verbindung zwischen Produkt und Herkunftsgebiet muss nachweisbar sein.
- ✓ Schützt den Namen und garantiert bestimmte Qualität und Eigenschaften.

BEISPIELE:



Speck
Alto Adige
I.G.P.



Coppa
Piacentina
I.G.P.



Lenticchia
di Castelluccio
di Norcia I.G.P.



Olio
Toscano
I.G.P.



STG (SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA) – GARANTIERTE TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

- ✓ Schützt kein geografisches Gebiet, sondern die traditionelle Zusammensetzung oder Herstellungsweise.
- ✓ Rezeptur oder Herstellungsverfahren müssen traditionell und mindestens 30 Jahre nachweisbar sein.
- ✓ Bewahrt traditionelle Spezialitäten vor Verfälschung und Industrialisierung.

BEISPIELE:



Pizza
Napoletana
STG



Amatriciana
STG



Gelato
Tradizionale
STG



Mozzarella
Tradizionale
STG

WIE ERKENNST DU DIE SIEGEL?

- ✓ Achte auf das Siegel auf Verpackungen, Etiketten oder Speisekarten.
- ✓ Die Siegel sind EU-weit geschützt und dürfen nur bei zertifizierten Produkten verwendet werden.
- ✓ Im Zweifel: Nach dem Namen + Siegel fragen – Qualität erkennst du am Zeichen!



WARUM DIE SIEGEL WICHTIG SIND



SCHUTZ VOR NACHMACHUNGEN

Nur echte Produkte dürfen den Namen tragen.



FÖRDERUNG DER REGIONEN

Unterstützt lokale Erzeuger und alte Traditionen.



TRANSPARENZ & VERTRAUEN

Du weißt, was du kaufst und woher es kommt.



ECHTER GESCHMACK

Weil Herkunft, Handwerk und Qualität zählen!



→ ECHTE HERKUNFT. ECHTE QUALITÄT. ECHTER GESCHMACK. BUON APPETITO! ←





SUPERMARKT-PIZZATEIGE IM KURZCHECK

WELCHE TEIGE LOHNEN SICH – UND WARUM?

Nicht jeder Pizzateig aus dem Supermarkt ist gleich. Wir haben die beliebtesten Fertig-Teige unter die Lupe genommen und zeigen dir die Stärken, Schwächen und den besten Einsatz für deine Pizza!

GUTER TEIG
IST DIE BASIS
FÜR JEDE
GROßARTIGE PIZZA!



DIE 6 BELIEBTESTEN SUPERMARKT-PIZZATEIGE IM VERGLEICH

TEIG & MARKE	1 REWE Beste Wahl Pizzateig	2 EDEKA Gusto Pizzateig	3 LIDL Chef Select Pizzateig	4 ALDI SÜD Pizzateig	5 MIGROS (CH) Betty Bossi Pizzateig	6 GLOBUS Pizzateig mit Olivenöl
BESCHREIBUNG						
ZUTATEN (HAUPTSÄCHLICH)	Klassischer runder Frischteig, sofort verwendbar.	Weicher Teig, rechteckig auf Backpapier.	Runder Teig, dünn ausrollbar, elastisch.	Einfacher Teig, rechteckig.	Hochwertiger Teig, runder, aromatisch.	Teig mit Olivenöl, rechteckig.
GEWICHT	Weizenmehl, Wasser, Rapsöl, Salz, Hefe	Weizenmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, Salz	Weizenmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, Salz	Weizenmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, Salz	Weizenmehl, Wasser, Olivenöl, Hefe, Salz	Weizenmehl, Wasser, Olivenöl, Hefe, Salz
HYDRATION (ca.)	400 g (2 x 200 g)	400 g	400 g (2 x 200 g)	400 g	400 g (2 x 200 g)	400 g
GEHZEIT BEREITS ENTHALTEN	ca. 60 % Ja	ca. 62 % Ja	ca. 63 % Ja	ca. 60 % Ja	ca. 64 % Ja	ca. 63 % Ja
VERARBEITUNG	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
GESCHMACK	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆	★★★★☆
IDEAL FÜR	Allround-Pizza (für Anfänger)	Blechpizza, Flammkuchen	Neapolitanische Pizza, hohe Ränder	Blechpizza, Pizza in rechteckiger Form	Pizza Napoletana, knuspriger Rand	Mediterrane Pizza, würzige Beläge
PREIS (ca.)	1,19 €	1,29 €	1,19 €	0,99 €	1,95 €	1,49 €
UNSER FAZIT	✓ SOLIDE BASIS Gutes Preis-Leistungs- verhältnis.	✓ GUT & PRAKTISCH Einfach ausrollen und belegen.	✓ SEHR GUT Elastisch, aromatisch und vielseitig.	✓ OKAY Für den Preis o.k., aber schlicht.	✓ TOP QUALITÄT Sehr aromatisch und luftig.	✓ GUT & AROMATISCH Olivenöl macht den Unterschied.

WAS BEDEUTEN DIE SYMBOLE?



VERARBEITUNG

Wie leicht lässt sich der Teig ausrollen und formen?



GESCHMACK

Wie aromatisch und rund schmeckt der Teig?



HYDRATION

Wassergehalt des Teigs.
Mehr % = luftiger & offener.



GEHZEIT ENTHALTEN

Der Teig hat bereits Hefe und ist vorgegangen.

★★★★★ = hervorragend
★★★★☆ = gut
★★★★☆ = durchschnittlich
★★★☆☆ = eher schwach
★★☆☆☆ = schwach

SO WIRD AUS FERTIGTEIG EINE TOP-PIZZA!



TEIG RECHTZEITIG RAUSNEHMEN

Mindestens 30–60 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.



ZIMMERTEMPORATUR IST WICHTIG

Ein warmer Teig lässt sich besser ausziehen und wird luftiger.



NICHT ZU DICK AUSROLLEN

Für knusprigen Boden: Mitte dünn, Rand etwas dicker lassen.



NICHT ZU VIEL BELAG

Weniger ist mehr – sonst wird der Boden weich.



HOHE HITZE

Mindestens 250 °C – am besten mit Pizzastahl oder Pizzastein backen.



NACH DEM BACKEN RUHEN LASSEN

1–2 Minuten ruhen lassen, damit der Boden knusprig bleibt.



Fertigteig + Familie = Pizza- Abend ohne Stress!

- ✓ Perfekt, wenn es schnell gehen muss.
- ✓ Ideal für spontane Gäste.
- ✓ Mit ein paar Profi-Tricks wird jede Fertigpizza ein Highlight!

Buon appetito!



WELCHEN TEIG FÜR WELCHE PIZZA?

NAPOLETANA



LIDL Chef Select
Migros Betty Bossi

Dünn, luftiger Rand,
hohe Temperatur.

KLASSISCHE RUNDE PIZZA



REWE Beste Wahl
LIDL Chef Select
Globus mit Olivenöl

Vielseitig, leichte
Handhabung.

BLECHPIZZA



EDEKA Gusto
ALDI Süd

Rechteckig, ideal
für den Backofen.

MEDITERRANE PIZZA



Globus mit Olivenöl
Migros Betty Bossi

Aromatisch, leicht
würzig.

FLAMMKUCHEN & CO.



EDEKA Gusto
(RECHTECKIG)

Dünn, knusprig,
vielseitig belegbar.



FAZIT: FERTIGTEIG KANN MEHR, ALS DU DENKST!

Kein Fertigteig ist perfekt – aber jeder hat seine Stärken. Mit den richtigen Handgriffen und etwas Liebe aus dem Ofen kannst du aus jedem Supermarkt-Teig eine richtig gute Pizza zaubern! Probieren aus, finde deinen Favoriten – und genieße!

Pizza ist
Leidenschaft!



**BONUS
11**



PIZZA AKADEMIE

MEHLTYPEN IM VERGLEICH

JEDES MEHL HAT SEINEN ZWECK.

Die Wahl des richtigen Mehls beeinflusst Textur, Geschmack, Teigstabilität und das Ergebnis im Ofen. Hier findest du die wichtigsten Mehltypen für perfekte Pizza – und wofür sie sich am besten eignen.



DIE WICHTIGSTEN MEHLTYPEN

TIPO 00	TIPO 0	TIPO 1	TIPO 2	SEMOLA RIMACINATA	DINKEL- & ROGGENMEHL
Das feine Pizzatehl	Der Allrounder	Mehr Aroma & Struktur	Rustikal & vollmundig	Hartweizengrieß	Die Alternative
• Sehr fein gemahlen • Wenig Mineralstoffe • Sehr elastisch & geschmeidig • Ideal für lange Teigführung • W-Wert: 220 – 330 • Proteingehalt: 11 – 13 %	• Etwas mehr Mineralstoffe • Ausgewogener Geschmack • Gute Wasseraufnahme • Stabil & dehnbar • W-Wert: 200 – 300 • Proteingehalt: 11 – 12 %	• Höherer Mineralstoffgehalt • Kräftiger Geschmack • Weniger dehnbar • Rustikale, aromatische Teige • W-Wert: 180 – 260 • Proteingehalt: 11 – 13 %	• Noch mehr Schalenanteile • Deutlich mehr Mineralstoffe • Kräftig, nussiger Geschmack • Weniger Gluten → kürzere Teigführung • W-Wert: 180 – 220 • Proteingehalt: 11 – 14 %	• Aus Hartweizen • Grobkörnig, goldgelb • Kaum Glutenentwicklung • Für Knusprigkeit & Biss • Ideal als Beimischung oder zum Ausstreuen	• Dinkel: mild, nussig • Roggen: kräftig, aromatisch • Weniger Gluten → kürzere Teigführung • Für besondere Aromen & Mischungen
IDEAL FÜR: NEAPOLITANISCHE PIZZA & PIZZA NAPOLETANA	IDEAL FÜR: PIZZA ROMANA, PALA & ALLA PALA	IDEAL FÜR: RUSTIKALE PIZZA & AROMATISCHE TEIGE	IDEAL FÜR: RUSTIKALE & VOLLMUNDIGE PIZZA	IDEAL FÜR: KNUSPRIGE BÖDEN & TEIGAUSSTREU	IDEAL FÜR: SPEZIAL-PIZZEN & MISCHUNGEN

EIGENSCHAFTEN IM DIREKTEN VERGLEICH

MEHLTYP	PROTEINGEHALT (ca.)	W-WERT (ca.)	WASSERAUFNAHME	ELASTIZITÄT	GESCHMACK	IDEALE TEIGFÜHRUNG	VERWENDUNG
TIPO 00	11 – 13 %	220 – 330	●●●●	★★★★	mild & fein	lange (24–72 h)	Neapolitanische Pizza, Pizza Napoletana
TIPO 0	10 – 12 %	200 – 300	●●●	★★★★☆	ausgewogen	mittel – lang (12–48 h)	Pizza Romana, Pala, Alla Pala
TIPO 1	11 – 13 %	180 – 260	●●	★★★	aromatisch	kurz – mittel (6–24 h)	Rustikale Pizza, aromatische Teige
TIPO 2	11 – 14 %	150 – 220	●	★★☆	kräftig & nussig	kurz (4–12 h)	Rustikale & vollmundige Pizza
SEMOLA	12 – 13 %	–	●	★★☆	neutral	–	Beimischung, Ausstreuen
DINKEL / ROGGEN	9 – 12 %	–	●●	★★	mild / kräftig	kurz (4–12 h)	Spezial-Pizzen, Mischungen

Wasseraufnahme: ● gering ●● mittel ●●● hoch ●●●● sehr hoch Elastizität: ★ gering ★★ mittel ★★★ gut ★★★★ sehr gut

WELCHES MEHL FÜR WELCHE PIZZA?

NEAPOLITANISCHE PIZZA	PIZZA ROMANA / ALLA PALA	RUSTIKALE PIZZA	KNUSPRIGE PIZZA	SPEZIAL-PIZZEN	RICCIS TIPP
					Probiere verschiedene Mehle und Mischungen aus. Schon kleine Anpassungen machen einen großen Unterschied.
Tipo 00 lange Fermentation, luftig & weich	Tipo 0 knusprig & aromatisch, mittlere Teigführung	Tipo 1 oder Tipo 2 mehr Geschmack, rustikale Textur	Tipo 00 + Semola knuspriger Boden, besserer Biss	Dinkel / Roggen / Mischungen besondere Aromen, individuelle Teige	Dein Gaumen entscheidet!



ECHE ZUTATEN. ECHE GERSCHEMACK. ECHE PIZZA.

**BONUS
12**



PIZZA AKADEMIE ZUTATENKUNDE: MEHL

DAS FUNDAMENT DEINER PIZZA.

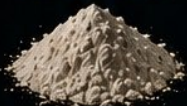
Mehl ist nicht einfach Mehl. Die Wahl des richtigen Mehls beeinflusst Textur, Geschmack, Teigstabilität und das Ergebnis im Ofen. Lerne, die Eigenschaften zu verstehen und gezielt einzusetzen.



MEHLARTEN – UND WOFÜR SIE SICH EIGNEN

TIPO 00

Das feine Pizzamehl



- Sehr fein gemahlen
- Wenig Mineralstoffe
- Sehr elastisch & geschmeidig
- Ideal für lange Teigführung
- W-Wert: 220 – 350
- Proteingehalt: 11 – 13 %

IDEAL FÜR:

Neapolitanische Pizza,
Pizza Napoletana



TIPO 0

Der Allrounder



- Etwas mehr Mineralstoffe
- Ausgewogener Geschmack
- Gute Wasseraufnahme
- Stabil & dehnbar
- W-Wert: 200 – 300
- Proteingehalt: 11 – 12 %

IDEAL FÜR:

Pizza Romana, alla Pala,
Pizza in Teglia



TIPO 1

Mehr Aroma & Struktur



- Höherer Mineralstoffgehalt
- Kräftiger Geschmack
- Weniger dehnbar
- Rustikale, aromatische Teige
- W-Wert: 180 – 260
- Proteingehalt: 11 – 13 %

IDEAL FÜR:

Rustikale Pizza &
aromatische Teige



TIPO 2

Rustikal & vollmundig



- Noch mehr Schalenanteile
- Deutlich mehr Mineralstoffe
- Kräftig, nussiger Geschmack
- Weniger Gluten → kürzere
Teigführung
- W-Wert: 180 – 220
- Proteingehalt: 11 – 14 %

IDEAL FÜR:

Rustikale & vollmundige
Pizza



SEMOLA RIMACINATA

Hartweizengrieß



- Aus Hartweizen
- Grobkörnig, gelblich
- Kaum Glutenentwicklung
- Für Knusprigkeit & Biss
- Ideal als Beimischung
oder zum Ausstreuen

IDEAL FÜR:

Knusprige Böden &
Teigausstreu



DINKEL- & ROGGENMEHL

Die Alternative



- Dinkel: mild, nussig
- Roggen: kräftig, aromatisch
- Weniger Gluten →
kürzere Teigführung
- Für besondere Aromen
& Mischungen

IDEAL FÜR:

Spezial-Pizzen &
Mischungen



WAS BEDEUTEN DIE ZAHLEN?



W-WERT

Zeigt die Stärke des Mehls an –
entscheidend für die Teigstabilität
und Gashaltbarkeit.

- | | |
|-------------|--------------------------------|
| W 180 – 220 | • weich, für Kuchen & Focaccia |
| W 220 – 280 | • ideal für Pizza Napoletana |
| W 280 – 350 | • für lange Teigführung |
| W 350+ | • sehr stark, für Profi-Pizzen |



PROTEINGEHALT

Proteine (v. a. Gluten) bilden das
Gerüst deines Teigs.

- | | |
|-----------|--------------------------|
| 8 – 10 % | • weich, wenig Struktur |
| 10 – 12 % | • ausgewogen, vielseitig |
| 12 – 14 % | • starke Struktur |
| 14 %+ | • sehr stark, elastisch |



TIPP

Je höher der W-Wert und der Proteingehalt,
desto länger kannst du den Teig führen
und desto luftiger wird das Ergebnis.

MEHL LAGERN – SO BLEIBT ES PERFEKT



KÜHL

Lagere Mehl an einem
kühlen Ort (15 °C
oder kälter).



TROCKEN

Feuchtigkeit ist der
Feind: Mehl immer
trocken halten.



DUNKEL

Licht kann Vitamine
abbauen und Mehl
erwärmen.



LUFTDICHT

Nach dem Öffnen gut
verschließen oder in
einen Behälter umfüllen.



Richtig gelagert bleibt Mehl monatelang frisch und aromatisch.

MEHL IM TEIG – WAS PASSIERT?



Glutenentwicklung

Die Proteine verbinden sich mit Wasser
und bilden ein elastisches Netzwerk.



Gashaltbarkeit

Ein starkes Glutengerüst hält die Gase
fest – für eine luftige Krume.



Geschmack & Aroma

Mehr Mineralstoffe = mehr Geschmack
und eine intensivere Kruste.



RICCI'S TIPP

Teste verschiedene Mehle und Mischungen.
Schon kleine Änderungen machen
einen großen Unterschied.
Notiere deine Ergebnisse –
so findest du dein perfektes Mehl
für deine perfekte Pizza.

Ricci



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

BONUS
13



PIZZA AKADEMIE

ZUTATENKUNDE: WASSER

DAS LEBEN DEINES TEIGS.

Wasser macht bis zu 65 % deines Pizzateigs aus und ist damit die wichtigste Zutat nach dem Mehl. Es beeinflusst Teigentwicklung, Geschmack, Kruste und das Ergebnis im Ofen mehr, als viele denken.



WASSER QUALITÄT MACHT DEN UNTERSCHIED

WEICHES WASSER 0 – 8 °dH



- Wenig Mineralien
- Fördert Teigentwicklung
- Mehr Glutenbildung
- Elastischer Teig
- Ideal für lange Gare

BEISPIEL
Regenwasser,
destilliertes Wasser

MITTELHARTES WASSER 8 – 14 °dH



- Ausgewogene Mineralien
- Gute Teigstabilität
- Ausgewogener Geschmack
- Universell einsetzbar
- Ideal für die meisten Teige

BEISPIEL
Viele Leitungswässer
(je nach Region)

HARTES WASSER 14 – 21 °dH



- Viele Mineralien (v. a. Calcium)
- Kann Teig straffer machen
- Kürzere Gare
- Weniger Dehnbarkeit
- Geschmack oft mineralischer

BEISPIEL
Kalkhaltiges Leitungswasser
(Süden Deutschlands)

SEHR HARTES WASSER 21+ °dH



- Sehr viele Mineralien
- Hemmt Teigentwicklung
- Kurze Gare, fester Teig
- Kann Geschmack stören
- Nicht ideal für Pizza

BEISPIEL
Sehr kalkhaltige Regionen
(z. B. Alpenvorland)

WASSERWERTE VERSTEHEN



°dH (Grad deutscher Härte)
Zeigt den Gehalt an Calcium- und Magnesiumsalzen.



TDS (mg/l)
Gesamtheit aller gelösten Stoffe im Wasser.



pH-Wert
Säuregrad des Wassers.
Ideal: 6,5 – 8,5

WASSER ANPASSEN – SO GEHT'S

WASSER ZU HART?

Lösungen:

- Mit stillem Mineralwasser (weich) mischen
- Teilweise mit destilliertem Wasser mischen
- Umkehrosmose (RO) verwenden
- Regenwasser nutzen (wenn möglich)

WASSER ZU WEICH?

Lösungen:

- Eine Prise Meersalz (0,2 – 0,5 %)
- Calciumpräparat (z. B. Calciumchlorid) dosieren
- Mineralwasser (mittelhart) beimischen



IDEALE WASSERWERTE FÜR PIZZA

PARAMETER	IDEALBEREICH	WARUM?
°dH (Härte)	8 – 14 °dH	Fördert Teigentwicklung und Geschmack
TDS	80 – 200 mg/l	Ausgewogenes Mineralprofil
pH-Wert	6,5 – 8,5	Optimal für Hefeaktivität und Glutenstruktur
Natrium	< 20 mg/l	Zu viel kann Hefe hemmen
Chlor	< 0,1 mg/l	Zu viel Chlor beeinträchtigt Geschmack und Hefe

WASSER & TEIG – DER EINFLUSS



GLUTENENTWICKLUNG

Die Mineralien im Wasser beeinflussen die Stärke und Elastizität des Glutens.



GARE & FERMENTATION

Das richtige Wasser unterstützt die Hefe und sorgt für eine stabile Gare.



GESCHMACK & KRUSTE

Wasser prägt Aroma, Bräunung und die Charakteristik deiner Pizza.



OFENTRIEB

Die Balance der Mineralien beeinflusst den Ofentrieb und die Porung.



NATUR IST DER BESTE LEHRMEISTER

Wasser ist nicht gleich Wasser.
Teste, vergleiche und finde dein perfektes Wasser.



REGIONAL

Jede Region hat ihr eigenes Wasserprofil.



TESTEN

Messe deine Werte und verstehe dein Wasser.



ANPASSEN

Optimiere es für deinen perfekten Pizzateig.



RICCIS TIPP

Notiere dir die Wasserwerte deines Leitungswassers. Schon kleine Anpassungen können einen großen Unterschied machen!

Ricci

SCHNELL-CHECK FÜR ZU HAUSES

- ☐ Calcium & Magnesium prüfen (°dH)
- ☐ TDS messen (mg/l)
- ☐ pH-Wert testen
- ☐ Bei Bedarf anpassen
- ☐ Notieren & vergleichen



MERKE DIR

- ✓ Wasser ist die wichtigste Zutat nach Mehl
- ✓ Die Wasserqualität beeinflusst alles
- ✓ Teste und verstehe dein Wasser
- ✓ Kleine Anpassungen – große Wirkung



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

BONUS 14



PIZZA AKADEMIE ZUTATENKUNDE: SALZ

KLEIN IN DER MENGE, GROSS IN DER WIRKUNG.

Salz ist weit mehr als nur ein Geschmacksgeber.
Es steuert die Fermentation, stärkt die Teigstruktur
und sorgt für das perfekte Gleichgewicht in deinem Teig.



WARUM SALZ SO WICHTIG IST

GESCHMACK



Verstärkt Aromen
und bringt alle Zutaten
ins Gleichgewicht.

TEIGSTRUKTUR



Stärkt das Glutennetzwerk
und sorgt für mehr Elastizität
und Stabilität.

FERMENTATION



Verlangsamt die Hefeaktivität
und sorgt für eine kontrollierte,
aromatische Gare.

TEIGFESTIGKEIT



Macht den Teig geschmeidig,
nicht klebrig und leichter
zu verarbeiten.

HALTBARKEIT



Wirkt leicht konservierend
und unterstützt die Frische
des Teigs.

KRUSTE & KRUME



Fördert eine schöne Bräunung
und eine aromatische Kruste
sowie eine offene Krume.

WELCHES SALZ FÜR PIZZA?

Nicht jedes Salz ist gleich. Für Pizza eignen sich besonders:

FEINES MEERSALZ



Löst sich schnell auf
und verteilt sich gleichmäßig.
Ideal für den Pizzateig.

STEINSALZ



Unraffiniert, natürlich
und mineralstoffreich.
Perfekt für Teig und
zum Nachsalzen.

FLEUR DE SEL



Feine, knusprige Flocken.
Zum Finishen – verleiht
ein besonderes Aroma
und Knuspergefühl.

HIMALAYA SALZ



Mineralstoffreich
und mild im Geschmack.
Optisch besonders –
für besondere Pizzen.



Riccis Tipp:

Für den Teig: feines Meersalz oder Steinsalz.
Zum Verfeinern nach dem Backen: Fleur de Sel oder grobes Meersalz.

WIE VIEL SALZ IST RICHTIG?

Die ideale Salzmenge bezogen auf die Mehlmenge.

SALZ %	WIRKUNG	EINSCHÄTZUNG
< 1,5 %	Geschmack flach, Teig instabil	Zu wenig
1,8 – 2,2 %	Ausgewogen, gute Teigstruktur, perfekter Geschmack	Ideal
2,3 – 2,8 %	Kräftiger Geschmack, Teig etwas fester	Noch okay
> 3,0 %	Hefeaktivität stark gehemmt, Teig wird spröde	Zu viel

RICCIS EMPFEHLUNG:

Für die meisten Pizzateige sind 2,0 – 2,2 % Salz
bezogen auf die Mehlmenge der Sweet Spot.



WANN KOMMT DAS SALZ IN DEN TEIG?

Das Timing ist entscheidend!

ZU FRÜH

Salz und Hefe in Kontakt
verlangsamen oder hemmen
die Fermentation.



RICHTIG

Salz immer nach dem ersten
Mischen, wenn sich Gluten
bereits entwickelt hat.



Riccis Tipp:

Erst gut mischen, dann Salz dazu – so hat die Hefe ihren Raum zum Arbeiten.

SALZ & HEFE – DAS GLEICHGEWICHT

Salz reguliert die Hefe und sorgt für mehr Aroma und bessere Teigführung.



HEFE

Sorgt für Trieb
und Gärung.



SALZ

Bremst die Hefe,
steuert die Gare.



PERFEKTER TEIG

Aromatisch, elastisch,
luftig und bekömmlich.



Riccis Tipp:

Gute Pizza braucht Zeit – und Salz, um diese Zeit perfekt zu steuern.

ZU VIEL ODER ZU WENIG SALZ?

ZU WENIG SALZ

- Geschmack wirkt fad
- Teig ist weich, klebrig
- Gare unkontrolliert, oft zu schnell
- Weniger Aroma



PERFEKT

- Ausgewogener Geschmack
- Elastischer, geschmeidiger Teig
- Kontrollierte Gare
- Gute Krume & Kruste



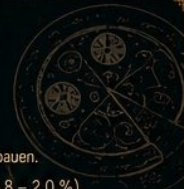
ZU VIEL SALZ

- Teig ist sehr fest, schwer zu dehnen
- Hefeaktivität stark gehemmt
- Wenig Volumen
- Geschmack zu salzig, bitter



PRAKTISCHE TIPPS

- Salz immer abmessen – Küchenwaage verwenden.
- In Wasser auflösen oder mit dem Mehl mischen – so verteilt es sich gleichmäßig.
- Bei langen Teigführungen (24–72 h) hilft Salz, die Fermentation zu verlangsamen und Aromen aufzubauen.
- Bei warmen Temperaturen evtl. etwas weniger Salz (1,8 – 2,0 %).
- Salz nicht direkt auf die Hefe geben.
- Für besondere Pizzen mit Oliven, Kapern, Anchovis etc. kannst du die Salzmenge leicht reduzieren.



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

BONUS
15



PIZZA AKADEMIE ÖL, ZUCKER & CO.

DIE KLEINEN ZUTATEN MIT GROSSER WIRKUNG.

Neben Mehl, Wasser, Salz und Hefe gibt es Zutaten, die in kleinen Mengen den Teig verfeinern, die Handhabung erleichtern und das Aroma abrunden. Weniger ist oft mehr – aber die richtige Menge macht den Unterschied.



DIE ZUTATEN IM ÜBERBLICK

ÖL	ZUCKER	MALZ	MILCHPULVER	ESSIG	BACKMALZ (aktiv)
• Olivenöl oder neutrales Öl • 1–3 % der Mehlmenge • Nicht zu viel verwenden	• Haushaltszucker oder Honig • 0,5–2 % der Mehlmenge • Nur kleine Mengen nötig	• Malzsirup oder Malzmehl • 0,5–2 % der Mehlmenge • Natürlich & enzymreich	• Vollmilch- oder Magermilchpulver • 1–3 % der Mehlmenge • Gut in Wasser auflösen	• Weißer Weinessig oder Apfelessig • 0,1–0,5 % der Mehlmenge • Sehr sparsam dosieren	• Pulver aus gekeimtem Getreide • 0,2–1 % der Mehlmenge • Enzymatisch aktiv
WIRKUNG: Macht den Teig geschmeidiger, verbessert die Dehnbarkeit und sorgt für eine feinere Kruste und mehr Aroma.	WIRKUNG: Nährt die Hefe, fördert die Fermentation, unterstützt die Bräunung und sorgt für ein leichtes Aroma.	WIRKUNG: Fördert die Teigentwicklung, verbessert die Krustenfarbe und bringt eine feine, malzige Note.	WIRKUNG: Sorgt für eine goldbraune Kruste, mehr Geschmack und eine zartere, weichere Textur im Rand.	WIRKUNG: Stabilisiert den Teig, stärkt das Glutennetzwerk und kann die Fermentation leicht verlangsamen.	WIRKUNG: Unterstützt die Enzymaktivität, lockert die Krume und sorgt für eine bessere Bräunung und mehr Aroma.

WIE UND WANN ZUGEBEN?

	ÖL	Zum Schluss zum Teig geben und kurz unterkneten.
	ZUCKER	Mit dem Wasser oder direkt zum Mehl geben.
	MALZ	Mit dem Wasser verrühren oder direkt zum Teig geben.
	MILCHPULVER	Im Wasser auflösen oder mit dem Mehl vermischen.
	ESSIG	Mit dem Wasser mischen.
	BACKMALZ (aktiv)	Mit dem Mehl vermischen.

DOSIERUNG – ORIENTIERUNG IN % DER MEHLMENGE

Öl	1 – 3 %	10 – 30 g pro 1 kg Mehl	
Zucker	0,5 – 2 %	5 – 20 g pro 1 kg Mehl	
Malz (Sirup oder Mehl)	0,5 – 2 %	5 – 20 g pro 1 kg Mehl	
Milchpulver	1 – 3 %	10 – 30 g pro 1 kg Mehl	
Essig	0,1 – 0,5 %	1 – 5 g pro 1 kg Mehl	
Backmalz (aktiv)	0,2 – 1 %	2 – 10 g pro 1 kg Mehl	

TIPP: Starte immer mit der geringeren Menge und taste dich heran. Die kleinen Zutaten haben eine große Wirkung!

VORTEILE AUF EINEN BLICK

- ✓ Bessere Teigstruktur und Verarbeitung
- ✓ Mehr Geschmack und Aroma
- ✓ Schönerer Kruste und Farbe
- ✓ Unterstützung der Fermentation
- ✓ Längere Frischhaltung
- ✓ Individuelle Anpassung je nach Pizzastil



RICCIS TIPP

Diese Zutaten sind wie die Gewürze in der Küche. Kleine Mengen – große Wirkung. Probiere und finde deine perfekte Balance.

Jede Pizza ist anders – und genau das macht sie besonders!



Ricci



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

BONUS 16



PIZZA AKADEMIE ZUTATENKUNDE: HEFE

DER MOTOR DEINES TEIGS.

Hefe ist ein lebender Mikroorganismus, der den Teig zum Leben erweckt. Sie wandelt Zucker in Kohlendioxid und Alkohol um – dadurch entsteht Volumen, eine lockere Struktur und ein aromatischer Geschmack.

LEBEN
PFLEGEN
VERSTEHEN
PERFECTE PIZZA

HEFE IM ÜBERBLICK

FRISCHHEFE Der Klassiker

- Sehr triebstark
- Milde, natürliche Aromaentwicklung
- Kurz kühl lagerbar (4–7 °C)
- Vor Gebrauch zerkrümeln

LAGERUNG:
Im Kühlschrank
bei 4–7 °C

HALTBARKEIT:
ca. 2–3 Wochen



TROCKENHEFE (aktiv) Körnchen mit Power

- Lange haltbar und leicht zu dosieren
- Muss ggf. rehydriert werden
- Konstante Triebstärke

LAGERUNG:
Kühl, trocken
und dunkel

HALTBARKEIT:
ca. 1–2 Jahre



SOFORTHEFE (instant) Einfach & schnell

- Sehr feine Körnung
- Direkte Zugabe zum Mehl möglich
- Kein Anrühren nötig
- Ideal für kalte Führungen

LAGERUNG:
Kühl, trocken
und dunkel

HALTBARKEIT:
ca. 1–2 Jahre



WAS MACHT HEFE IM TEIG?



Dabei entstehen Kohlendioxid (für das Volumen) und Alkohol (für das Aroma). Je länger und kühler die Führung, desto besser Geschmack und Bekömmlichkeit.

DOSIERUNG – ALS RICHTWERT (bezogen auf die Mehlmenge)

HEFETYP	MENGE	BEISPIEL BEI 1.000 g MEHL
Frischhefe	0,5 – 2,0 %	5 – 20 g
Trockenhefe (aktiv)	0,2 – 1,0 %	2 – 10 g
Soforthefe (instant)	0,1 – 0,7 %	1 – 7 g

Tip: Weniger Hefe + mehr Zeit = mehr Aroma & bessere Verträglichkeit!

TEMPERATUR & ZEIT – DAS PERFEKTE TEAM

KÄLTERE FÜHRUNG (12 – 18 °C)



- Langsame Hefetätigkeit
- Mehr Aromaentwicklung
- Bessere Struktur
- Längere Reifezeit möglich

WÄRMERE FÜHRUNG (24 – 28 °C)



- Schnelle Hefetätigkeit
- Weniger Aromabildung
- Kurzfristig mehr Volumen
- Höheres Risiko für Kollaps

Ideal für Pizza: lange, kühle Führung!

HEFE AKTIVIEREN? – JA ODER NEIN?

✓ JA, WENN ...

- du Trockenhefe (aktiv) verwendest
- das Wasser sehr kalt ist (< 15 °C)
- du auf Nummer sicher gehen willst
- der Teig Enzyme oder Salz enthält

So geht's:

Hefe in lauwarmes Wasser (25–30 °C) geben, etwas Zucker zugeben und 5–10 Minuten stehen lassen.

✗ NEIN, WENN ...

- du Soforthefe (instant) verwendest
- die Wassertemp. normal ist (15–22 °C)
- du eine direkte, einfache Führung willst
- keine extremen Bedingungen vorliegen

Einfach direkt zum Mehl geben und mit dem restlichen Wasser vermengen.

HEFE VERTRÄGT KEINE EXTREME!



ZU HEISS
> 45 °C

Hefe stirbt ab – keine Triebkraft mehr!



ZU VIEL SALZ
> 2 %

Bremst die Hefe – zu viel verhindert die Gärung.



ZU VIEL FETT
> 5 %

Ummantelt die Hefe – Gärung wird gehemmt.



ZU WENIG ZEIT

Hefe braucht Zeit – guter Teig braucht Geduld.

FRISCHHEFE ENTFERNEN / ERSETZEN

FRISCHHEFE ENTFERNEN

Einfach im Kühlschrank aufbewahren.

- Originalverpackung geöffnet lassen
- In eine Dose legen (nicht luftdicht!)
- Bei 4–7 °C lagern
- Vor direkter Kälte (hinten an der Wand) schützen



FRISCHHEFE ERSETZEN

Faustformel für Umrechnung:

42 g Frischhefe entsprechen

14 g Trockenhefe (aktiv) oder
7 g Soforthefe (instant)

Immer auf die Teigreaktion achten und bei Bedarf leicht anpassen!

HEFE IM PIZZA-ALLTAG – TIPPS & TRICKS

LANGE FÜHRUNG



12–72 Stunden im Kühlschrank machen den Unterschied!

KLEINE MENGE



Lieber wenig Hefe und Zeit geben – das ergibt besseren Geschmack!

TEIG BEOBACHTEN



Jeder Teig reagiert anders – auf Volumen und Gefühl achten!

WASSERQUALITÄT



Sehr chlorhaltiges Wasser kann die Hefe schwächen. Am besten gefiltertes oder abgestandenes Wasser verwenden.

MEHL & HEFE



Vollkornmehle enthalten mehr Mineralstoffe – das kann die Gärung beeinflussen.

AUFBEWAHRUNG



Trocken und kühl lagern – Feuchtigkeit und Wärme reduzieren die Triebkraft!



Riccis Tipp:

Hefe ist ein kleines Wesen mit großer Wirkung. Behandle sie gut, gib ihr die richtigen Bedingungen – und sie schenkt dir eine Pizza, die begeistert!



ECHTE ZUTATEN. ECHTER GESCHMACK. ECHTE PIZZA.

Schlusswort

Wenn du diese letzten Zeilen liest, hast du die Pizza-Akademie einmal komplett durchlaufen. Vielleicht hast du dabei neue Techniken kennengelernt, Antworten auf offene Fragen gefunden oder einfach Lust bekommen, den nächsten Teig anzusetzen.

Genau das war das Ziel dieses Booklets.

Pizza lebt von guten Zutaten, aber genauso von Neugier, Geduld und der Bereitschaft, immer wieder Neues auszuprobieren. Es gibt nicht den einen perfekten Weg – jede Küche, jeder Ofen und jeder Pizzabäcker entwickelt mit der Zeit seinen eigenen Stil. Und genau das macht dieses Handwerk so faszinierend.

Dieses Buch wurde mit viel Freude, großer Sorgfalt und einer gehörigen Portion Begeisterung für Familie, Freunde und alle erstellt, die ihre Pizza auf das nächste Level bringen möchten.

Wenn dich dieses Booklet dazu motiviert hat, einen neuen Teig auszuprobieren, mit längeren Garezeiten zu experimentieren oder einfach öfter gemeinsam mit Familie und Freunden Pizza zu backen, dann hat es seinen Zweck erfüllt.

Vielen Dank, dass du mich auf dieser Reise begleitet hast.

Buon appetito, viel Erfolg am Ofen und vor allem: Hab Spaß beim Pizzabacken!

Herausgeberangaben



Dieses Booklet dient der allgemeinen Information und Bildung. Trotz sorgfältiger Erstellung kann keine Gewähr für Vollständigkeit und Fehlerfreiheit übernommen werden. Genannte externe Angebote können sich ändern oder eingestellt werden.

Herausgeber

Ralf Schäfer
c/o Autorenglück #87012
Albert-Einstein-Straße 47
02977 Hoyerswerda

booklet@rsausffm.de
<https://rsausffm.de>

Verantwortlich für den Inhalt: Ralf Schäfer
Stand: September 2026

PIZZA IST MEHR ALS EIN GERICHT.

ES IST HANDWERK. LEIDENSCHAFT. KULTUR.

Dieses Booklet ist dein umfassender Begleiter in die Welt der perfekten Pizza. Lerne die Grundlagen, verstehe den Teig, meistere die Technik und entdecke Rezepte, Tipps und Profi-Wissen, die deine Pizza auf ein neues Level heben.

FÜR ANFÄNGER, FORTGESCHRITTENE UND ECHTE PIZZA-LIEBHABER.



WISSEN VERSTEHEN

Alles über Teig, Zutaten, Temperatur, Gare und die Wissenschaft dahinter.



TECHNIK BEHERRSCHEN

Vom Kneten über die Teigführung bis hin zu Backtechnik und Equipment – Schritt für Schritt erklärt.



TOPPINGS PERFEKT ABSTIMMEN

Die besten Zutaten, Kombinationen und Harmonien für unvergleichlichen Geschmack.



REZEPTE UMSETZEN

Klassiker, Spezialitäten und kreative Varianten zum Nachbacken und Genießen.



PRAXIS & ERFAHRUNG NUTZEN

Profi-Tipps, Fehler vermeiden und deine eigene Pizza-Philosophie entwickeln.



„ Gute Pizza entsteht nicht durch Zufall, sondern durch Wissen, Übung und Leidenschaft. „



FÜR WEN IST DIESES BOOKLET?

Für alle Pizza-Liebhaber, Hobbybäcker, Grillmeister und Genießer, die zuhause Pizza auf höchstem Niveau backen möchten.



MIT LEIDENSCHAFT GEMACHT

Mit viel Liebe zum Detail, Erfahrung und echtem Pizzaherz für dich zusammengestellt.



KEIN PRODUKT. KEIN VERKAUF.

Dieses Booklet ist nicht für den Verkauf bestimmt. Es ist ein Geschenk für Familie, Freunde & Genussmenschen.



ZEIT GEBEN. GEDULD HABEN. GENUSS ERNTEN.