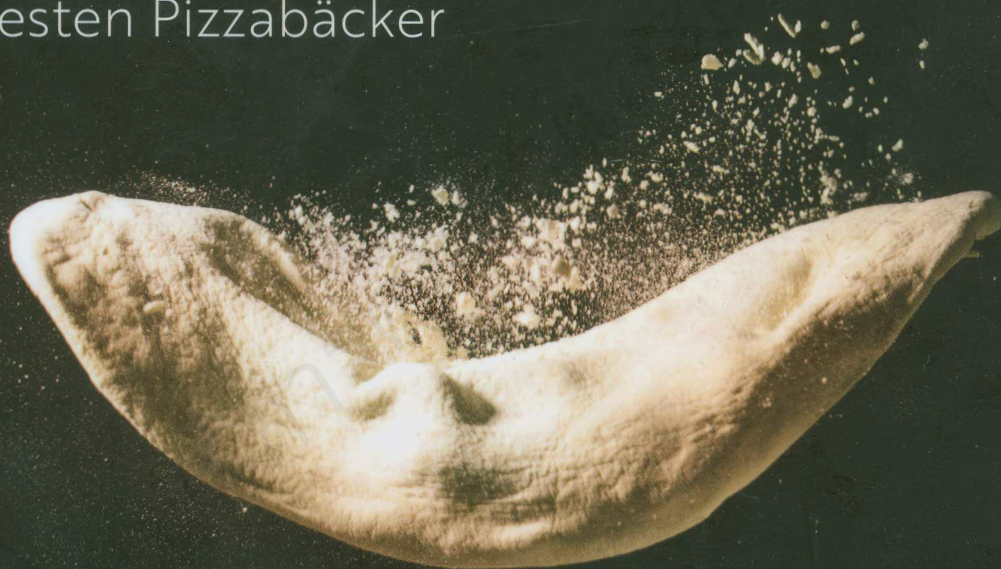


Ken Forkish  
Fotografie: Alan Weiner

# PIZZA PERFETTA

Die Geheimrezepte der  
besten Pizzabäcker



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ห้องสมุดสาขาโชติเวช



202003667

CHRISTIAN



## INHALT

- 7 Einleitung
- 17 **KAPITEL 1**  
DIE SEELE DER PIZZA
- 45 **KAPITEL 2**  
PIZZASTYLES
- 57 **KAPITEL 3**  
ACHT DETAILS RUND UM EINE  
HERRLICHE PIZZAKRUSTE
- 67 **KAPITEL 4**  
ZUTATEN UND AUSSTATTUNG
- 89 **KAPITEL 5**  
METHODEN
- 109 **KAPITEL 6**  
PIZZATEIGREZEPTE
- SAMSTAGABEND-PIZZATEIGE
- 114 Samstagabend-Pizzateig  
116 Langschläfer-Pizzahunger-Teig  
118 Einzelne Teigkugel  
120 Enzos Pizzateig  
122 Samstags-Pan-Pizzateig
- KÜHLSCHRANKTEIGE
- 124 24- bis 48-Stunden-Pizzateig  
126 48- bis 72-Stunden-Biga-Pizzateig  
130 48- bis 72-Stunden-New-York-Pizzateig
- WILDE HEFEKULTUREN
- 133 Wilde Hefekulturen (Levain)  
136 Overnight-Levain-Pizzateig
- SPEZIALTEIGE
- 140 Al-Taglio-Pizzateig  
142 Bar-Pizzateig  
144 Glutenfreier Pizzateig
- 147 **KAPITEL 7**  
PIZZAREZEPTE
- SAUCEN
- 151 Basis-Tomatensauce  
152 MWSH-Sauce  
153 Wodkasauce  
154 New Yorker Pizzasauce



## ITALIENISCH & ITALIENISCH INSPIRIERT

- 156 Pizza Marinara
- 159 Pizza Margherita
- 162 Pizza Ferdinando
- 164 Pomodoro Royale (mit Käse)
- 167 Pizza mit Prosciutto und Bufala
- 169 Pizza mit Mortadella und Pistazien
- 172 Pizza mit Zucchini Blüten
- 174 Pizza vom Fluss Po
- 177 Pizza Carbonara
- 179 Pizza Bianca und Pizza Rossa

## NEW-YORK-STYLE & NEW-YORK-STYLE INSPIRIERT

- 181 New Yorker Käsepizza
- 183 Einfache Tomatenpizza
- 187 Pizza mit Fleischbällchen
- 189 A. J.'s Pie
- 190 Pizza mit Salsiccia und Wodkasauce
- 193 Brooklyn Hot Honey Pie
- 195 Pizza mit Salami, Pilzen und Zwiebeln
- 198 Grandma Pie
- 201 Adam Kubans »Love Supreme«-Bar-Pizza

## KENS HANDWERKLICHE PIZZAKLASSIKER

- 203 Pizza Margherita mit Rucola  
(und Soppressata)
- 206 Pizza Arrabbiata
- 208 Pizza Prosciutto
- 210 Pizza mit Salsiccia und Zwiebel
- 212 Frühlingszwiebel-Pizza

## TRIFECTA-FLADENBROTE

- 215 Flatbread mit Basilikumpesto und Burrata
- 217 Tarte Flambée
- 220 Flatbread mit Brennesselpesto und  
Morcheln

## GEMÜSE & EINFACH SO

- 223 Die Schnee-Eule
- 227 Pizza mit Endivie
- 229 Pizza mit Delicata-Kürbis
- 231 Pizza mit Butternut-Kürbis
- 233 Pizza mit Artischocke und Bacon
- 236 Pizza mit Pfifferlingen und Knoblauch
- 239 Tommy-Habetz-Pizza
- 241 Pizza aus der Gusseisenpfanne
- 243 Pizza Hawaii
- 246 Raclette-Pizza
  
- 248 Umrechnungstabellen
- 250 Danksagung
- 251 Register

## EINLEITUNG

### Es liegt wirklich an Ihnen!

---

Was oft verkannt wird, ist die Tatsache, dass es viel leichter ist, sich zu Hause eine Pizza zu backen, anstatt sich eine in irgendeiner der besten Qualitätspizzerien zu kaufen! Alles, was Sie brauchen, sind gute Zutaten – Mehl, Tomaten aus der Dose und Käse – plus ein paar Küchentools, ein Standardherd und eine gute Schritt-für-Schritt-Anleitung! Selbst wenn Sie in einer Gegend wohnen, wo es tolle Pizzerien gibt, stellen Sie sich vor, Sie backen sich selbst – ganz nach Ihren Wünschen – eine Pizza, die Sie mit Stolz erfüllt. Entdecken Sie, wie verschiedene Käsesorten auf Pizza schmecken: Gönnen Sie sich Büffelmozzarella, seien Sie gespannt auf geschmolzenen Caciocavallo-Käse oder versuchen Sie es mal mit frisch geriebenem Pecorino Romano. Lernen Sie, wie die dünne Kruste der Pizza Napoletana gelingt. Zaubern Sie ein paar superfluffige Pan-Pizzas aus dem Handgelenk, perfekt zum Snacken an einem Soccer Sunday und souverän serviert für Ihre Familie und Freunde! Wenn Sie die Pizza selbst machen, wissen Sie das Handwerk der *Pizzaioli* in Ihrer Lieblingspizzeria noch besser zu schätzen: Sie werden wahrscheinlich beim Teigformen etwas genauer hinschauen bzw. welche Art von Teig und Textur verwendet wird, und beobachten, wie die Pizza belegt, in den Ofen geschoben und gebacken

*Pizzaioli* im Da Michele in Neapel

wird. Beim Selberbacken werden Sie damit vertrauter. Es ist verführerisch. Mit diesem Insiderwissen schmeckt jede Pizza besser, und Sie können sie mit großer Freude und voller Stolz servieren.

Ich bin in Maryland aufgewachsen und lebe jetzt in Portland, Oregon, wo ich 2001 nach einer Karriere im Silicon Valley – zuerst als Ingenieur und dann als Verkäufer – die Ken's Artisan Bakery eröffnete. Im Jahr 2005 begannen wir, in unserem großen Brotbackofen einmal pro Woche die Monday-Night-Pizza zu backen. Dann, im Jahr 2006, fiel der Startschuss für Ken's Artisan Pizza, eine Holzofen-Pizzeria. Mein Bäckermeister Alan Maniscalco übernahm dort das Zepter als Küchenchef. Mein drittes Projekt ist ein Full-Service-Restaurant, die Trifecta Tavern & Bakery (seit 2013), in dem wir auf der Abendkarte Fladenbrote aus dem Holzofen anbieten. Ich war viele Male in Italien. Bereits in meinem Erstlingswerk, dem Backbuch *Mehl, Wasser, Salz, Hefe – Alles über gutes Brot* habe ich über Pizza geschrieben. Was wusste ich also über Pizza? Sagen wir es so: Je mehr man weiß, desto mehr weiß man, dass man nichts weiß. Wie sich herausstellte, hatte ich noch viel zu lernen.

Die Pizzarecherche für dieses Buch führte mich zum ersten Mal nach Neapel, um die dortigen Pizzerien zu besuchen. Viele der Lektionen, die ich dort lernte, waren augenöffnend, um über eine andere Art des Pizzabackens nachzudenken – insbesondere darüber, wie man den Teig herstellt. Es dauerte eine Weile, bis es in mir klick machte: Denke wie ein *Pizzaiolo*, nicht wie ein Brotbäcker!



Pizzateig und Brotteig haben unterschiedliche Anforderungen. Brot möchte sich volumenmäßig größtmöglich ausdehnen, Pizza nicht. Pizzateig hat strukturelle Anforderungen – er sollte beim Ausziehen nicht brechen, darf aber auch nicht zu elastisch sein. Ich wusste das vorher, aber ich dachte immer noch an Pizza als eine Art Brot. Das Brot, das ich gerne backe, entsteht aus feuchten Teigen – die mit viel mehr Wasser hergestellt werden, als Sie es wahrscheinlich gewohnt sind –, Pizzateige aber dürfen nicht zu wässrig sein, sonst werden sie klebrig.

Und wer hätte gedacht, dass ich darüber nachdenken sollte, die Teigfeuchtigkeit je nach Pizzaofen-Typ anzupassen? In meiner Pizzeria haben wir längst den richtigen Teig für unseren Ofen gefunden. Den perfekten Teig und die entsprechende Backtechnik mit einem Standardherd herauszufinden, so wurde mir klar, ist eine ganz andere Geschichte. Außerdem hängt es von der Art der Pizza ab, die Sie zubereiten möchten.

Das Beste an meinem Neapel-Trip war, einmal mehr zu erkennen, dass gute Pizza in der häuslichen Küche nicht kompliziert ist. Es ist wirklich sehr einfach. Auf den folgenden Seiten nehme ich Sie bei der Hand und erkläre Ihnen die guten Gründe dahinter, damit Sie den gleichen Lernprozess durchlaufen wie ich.

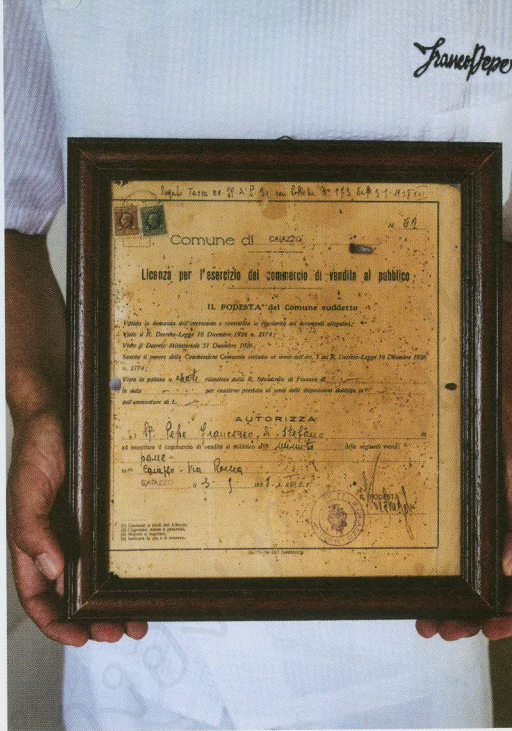
Sogar in Italien wird in mehr als 25 Prozent der Haushalte die Pizza gelegentlich selbst gebacken. Es ist ein einfaches Soulfood – Pizza, die in einer Backpfanne oder auf einem Pizzablech gebacken wird. Ich garantiere Ihnen, dass Sie zu Hause eine bessere Pizza hinbekommen als eine, wie es sie in jeder Gastrokette gibt, und das für weniger Geld und mit mehr Herz! Ein solider Herd mit Backfunktion (nicht unbedingt ein teurer), ein Pizzastein, oder noch besser ein Pizzastahl, ein paar Backutensilien, gute Zutaten und Schritt-für-Schritt-Anleitungen bringen Sie dorthin. (Vertrauen Sie mir, Sie können erschwingliche und weitaus bessere Zutaten kaufen als jene, die jede Pizzeria für den Belag verwendet.) Pizza zu machen, kann ein Soloerlebnis sein, bei dem die Freude am Tun genauso groß ist wie

anschließende Genuss des Ergebnisses (und mit jedem Mal werden Sie darin besser!), oder es kann eine Sitte sein, die Sie mit Ihrer Familie oder in einer Hausgemeinschaft teilen.

Großartige Pizza, wie wir sie kennen, gibt es in Italien seit etwa 150 Jahren, insbesondere in der Region um den Golf von Neapel. Zweierlei Pizzen der feinsten Art gibt es auch in Amerika, mit einer landesweit rasanten Qualitätszunahme im 21. Jahrhundert. Das klingt nicht gerade nach großen Neuigkeiten, aber in den letzten Jahren ist eine Bewegung gewachsen, die traditionelle Techniken und Zutaten wertschätzt und die Messlatte immer höher setzt. So ist der Zeitgeist. Die Menschen reisen weit, um Pizza von Franco Pepe bei Pepe in Grani in dem kleinen Dorf Caiazzo zu essen, etwa 45 Autominuten von Neapel entfernt. Die Schlangen in der Pizzeria Bianco in Phoenix sind legendär. Die von Nancy Silvertons Zutaten inspirierte Pizzeria Mozza in Los Angeles macht von sich reden und zeichnet sich zudem durch herrlich knusprige Pizza aus. Die Gebrüder Salvo in Neapel verwenden passend zu ihren Pizzen sieben ausgesuchte Olivenöle. Enzo Coccia von der Pizzeria La Notizia in Neapel füllt das Haus mit einem fantastischen TSG-Pizzateig (siehe Seite 47), perfekt gebacken und nur aus traditionellen landwirtschaftlichen Produkten. Das Qualitätskennzeichen TSG bzw. g. t. S. steht für garantiert traditionelle Spezialität. Zudem bezieht er besondere Mehle und Zutaten für seine Beläge. »Es gibt zwei Säulen der Pizza: die Zutaten und den *Pizzaiolo*«, sagt ein Neapolitaner, den ich getroffen habe. Paulie Gee's, Roberta's und Franny's bringen es in Brooklyn auf den Punkt und machen ihre eigenen New Yorker Versionen der Pizza Napoletana, und Pierre Luigi Roscioli in Rom gibt auf seiner Speisekarte auch die Herkunft der Zutaten an; so etwa stehen dort Piennolo- und Datterini-Tomaten,

*Pizzaioli* Franco Pepe (oben links)  
und Enzo Coccia (Mitte rechts)







Culatello von Podere Cadassa und Mozzarella di Bufala aus Paestum.

All diese Menschen inspirieren mich enorm. Die Pizzen von jedem dieser Orte sind alle individuell und spiegeln eine Vielzahl von Backstilen wider. Sollte der Pizzaboden am Rand und an der Unterseite holzkohlengefleckt sein? Sollte er – an einem Ende gehalten – starr oder labbrig sein? Was ist die beste Käsesorte? Brotmehl oder italienisches Tipo 00? Die Antwort auf alle diese Fragen ist: Es kommt ganz darauf an, welche Art von Pizza Sie backen, und selbst dann gibt es noch viel individuellen Spielraum. Eins sei vorweggesagt: Es gibt kein Richtig oder Falsch, kein allgemeingültiges, platonisches Pizzaideal. Die Pizza von Di Fara an der Avenue J in Brooklyn ist nicht wie die von La Notizia, Salvo oder Da Michele in Neapel, die wiederum nicht wie die von Frank Pepe in New Haven, Patsy's in Harlem, Buddy's in Detroit, Totonno's auf Coney Island, Delancey in Seattle, Anthony Mangieris Una Pizza Napoletana in San Francisco oder die von der Pizzeria Bianco in Phoenix ist. Es sind durch die Bank hervorragende Pizzen! Das ist das Tolle an Pizza, denn je nachdem, woher man kommt und welche Art von Pizza einem besonders in Erinnerung geblieben ist, gibt es auf all diese Fragen meist nur eine richtige Antwort. Pizza ist ein urpersönliches Erlebnis! Und Sie werden Ihre Meinung wahrscheinlich vehement verteidigen, denn hier lässt sich gar nicht groß herumdiskutieren – es ist ein klares Statement der individuellen Art, und etwas anderes zu behaupten, wäre dumm von mir.

In diesem Buch erfahren Sie, wie Sie zu Hause wirklich tolle Pizza auf *vielerlei* Art zubereiten können – Pizza Napoletana, römische Pizza, amerikanische Pfannenzpizza, New-York-Style-Pizza, kreatives Fladenbrot und glutenfreie Pizza. In meinem ersten Buch schrieb ich, wie ich meinem Hund Gomez ein High-Five gegeben habe, als ich entdeckte, wie gut Pizza aus meinem heimischen Standardherd sein kann. Gute hausgemachte Pizza ist möglich und wird Ihnen weder Kopfzerbrechen bereiten noch Ihren Tagesablauf durcheinander-

wirbeln. Alles beginnt mit einem guten Teig, und hier informiere ich Sie rund um die Kunst des Pizzabackens.

Das seelische Zuhause der Pizza ist und bleibt Napoli! Dort wurde sie geboren und ist bis heute ein kulturelles Aushängeschild. Und nach neun Jahren professionellen Pizzabackens hatte ich das Glück, nach Neapel zu reisen, stets darauf bedacht, Inspirationen und Wissen zu sammeln, um dieses Buch zu schreiben. Dabei besuchte ich einige der besten *Pizzaioli* Italiens, eine Mozzarella-di-Bufala-Wasserbüffelfarm mit Molkerei, eine Tomatenfabrik und die Getreidemühle, die einen Großteil der Pizzerien in Neapel mit Mehl beliefert. Als ich mich mit Leuten zusammensetzte, deren Familien in den letzten 100 Jahren Pizza gemacht hatten, musste ich mich geschlagen geben – meist hat man es mir durch die Blume gesagt –, und ich fragte mich: Wer bin ich überhaupt, dass ich glauben könnte zu wissen, worum es bei Pizza geht? Aber wissen Sie was? Ich stellte fest, dass es eine tiefe Tradition gibt, die diese Kultur, diese Menschen und ihr Essen prägt, und wir können uns glücklich schätzen, dass sie auch in unser Leben Einzug gehalten hat. Neapel ist nicht im Alleinbesitz der Pizza, aber die Stadt lebt und atmet die Pizzakultur wie kein anderer Ort. Es ist, als hätte ich die letzten zehn Jahre schöne Musik gemacht, und dann begegne ich Beethoven oder Mozart höchstpersönlich. Und die Neapolitaner sind wunderbare Menschen, die bereit sind, ihr Wissen und ihre Erfahrung aus Generationen harter Arbeit und Liebe zum Detail weiterzugeben. Die Kunst des Pizzabackens ist eine Lebensart und liegt ihnen im Blut. Überall aber werden Menschen emotional, wenn es um die Pizza geht, die sie lieben, sei es aus Rom, Detroit, New Jersey, St. Louis, Old Forge, Portland oder den fünf New Yorker Stadtteilen. Mein Ziel in diesem Buch ist es, die Pizzabäcker (und -bäckerinnen!) allerorts zu ehren, aber dazu musste ich in Neapel anfangen. Neapel ist die Wiege der Pizza.

In meinem ersten Buch *Mehl, Wasser, Salz, Hefe – Alles über gutes Brot* ging es darum, die hohe





Kunst des Bäckerhandwerks in die heimische Küche zu bringen, um Brot in professioneller Qualität herzustellen (mit ein paar Pizzen obendrein!). Dieses Buch verfolgt ein ähnliches Ziel, aber diesmal liegt mein Fokus ausschließlich auf Pizza, und ich lasse mich von mehreren der besten Pizzabäcker Italiens und der USA inspirieren.

Natürlich habe ich auch meine eigene Pizzeria, aber anstatt eines engstirnigen »Hier ist die Pizza, die wir backen«-Ansatzes möchte ich Ihnen etwas bieten, das repräsentativer ist für das Spektrum an Pizzastyles und Traditionen, die mich inspirieren. Es sind echte Praktiker, für die Pizza der wichtigste Ausdruck ihres Lebens ist, und in Neapel ist die Kunst des Pizzabackens ein wesentlicher Teil regionaler Identität. Ich bin ein großer Fan von allen.

Ich frage mich, was ich von ihnen lernen kann und wie ich meine Version dessen kreieren kann, was sie am besten können. Kopieren ist nicht der Punkt. Was ihnen gehört, gehört ihnen, und jede ihrer Pizzen ist zeit- und ortsspezifisch. Aber ich kann mir eine Detroit-Pizza anschauen und eine Pfannenzpizza nach meiner Art machen, die sich daran orientiert. Deshalb gebe ich Ihnen hier in diesem Buch meine Interpretation von Pizzastyles weiter, die ich bewundere.

Wenn Sie mein erstes Buch *Mehl, Wasser, Salz, Hefe – Alles über gutes Brot*, kurz MWSH, bereits gelesen und verwendet haben, finden Sie hier die gleichen Methoden zum Abmessen von Zutaten mit einer Waage, zum Kneten von Hand in einer kleinen Teigwanne und zum Herstellen Ihrer eigenen Wildhefefekultur.

Ich habe auch einige Verfeinerungen vorgenommen, mit Rezepten für kleinere Teilmengen als in meinem ersten Buch und für kleinere Mehlmengen, um einen Levain anzusetzen und zu züchten. Die Pizzateigrezepte in diesem Buch sind optimiert, und ihre Herstellung nimmt weniger Zeit in Anspruch als die Pizzateige in MWSH – aber sie ergeben eine bessere Pizza. Ich beschloss, meine Brotbäcker-Denke aufzugeben und stattdessen die von mir erlernten Pizzateigmethode anzuwenden, die in Italien weitverbreitet sind.

Außerdem habe ich – wie schon in meinem Erstlingswerk – versucht, mit dem Verständnis zu schreiben, dass Sie einige Teigrezepte brauchen, die innerhalb einer, wie ich annehme, normalen Arbeitswoche funktionieren, in der Sie wahrscheinlich von früh bis spät arbeiten und nicht viel Zeit haben, um das Abendessen zuzubereiten. Meine Pizzateige haben eine lange Teigführung, weil man



*»Man hat immer Freude daran, seine Sache gut zu machen.  
Es sollte einen aus dem Irrenhaus befreien,  
in das wir hineingeboren wurden.«*

**Albert Einstein**

so die besten Aromen und Texturen erhält – gute Aromen bauen sich über Nacht auf. Das ist optimal. Wie in MWSH wird die Zeit also wie eine Zutat behandelt, und so habe ich die Teigruhe am Anfang eines jeden Rezepts hervorgehoben: Am Abend einen Teig kneten, ein paar Stunden später zu Kugeln formen (5 Minuten), in den Kühlschrank stellen, und wenn Sie am nächsten Abend nach Hause kommen, drehen Sie den Ofen auf, und eine gute Stunde danach haben Sie eine tolle Abendpizza! Das waren insgesamt 30–40 Minuten Arbeit. Oder vielleicht ist es ein Wochenende, und Sie stehen am Samstagmorgen auf und beschließen, dass Sie am Abend Pizza essen möchten, aber Sie waren am Freitagabend zu angeschlagen, um überhaupt an das Essen am nächsten Abend zu denken. Machen Sie morgens als Erstes einen Teig, formen Sie den Teig 2 Stunden später zu zwei Kugeln, drehen Sie abends den Ofen auf, öffnen Sie eine Flasche Wein, legen Sie *La Traviata* auf, und die Welt gehört Ihnen! Erledigen Sie in der Zwischenzeit Ihren Samstagskram. Übertreffen Sie sich selbst!

Sie müssen nur die Methode lernen, und wenn Sie es ein paar Mal gemacht haben, werden Sie nicht einmal mehr auf die Anweisungen schauen. Sie werden vielleicht einfach das Rezept auf die Zutatenmengen hin überprüfen.

Wenn Sie mehr Ehrgeiz verspüren, habe ich ein Teigrezept, das einen Biga (etwas festerer Vorteig mit ca. 40–60 Prozent Hydratation) verwendet. Und wenn Sie wirklich größeren Aufwand betreiben wollen, zeige ich Ihnen, wie Sie ohne herkömmliche

Handelshefe mit Ihrem eigenen Starter einen natürlichen Sauerteig herstellen. Sie können jeden dieser Teige – natürlich gesäuert, mit Vorteig oder pur – verwenden, um eine von mehreren Arten von Pizza zuzubereiten: Neapolitana oder alla Romana mit superdünnen Knusperkruste, amerikanische Pfannepizzen und Bar-Pizzen sowie klassische New-York-Style-Pizzen. Ausgezeichnete Pizza, die Sie zu Hause nach Ihrer Lieblingsart gemacht haben, lässt sich durchaus mit einem hektischen Lebensstil vereinbaren. Wenn Sie mit Zutaten protzen wollen, nur zu! Natürlich können Sie auch sparsamer sein und trotzdem jede Gastropizza noch toppen. Vielleicht geht es für Sie beim Pizzabacken um ein Mitmach-Event im Familienkreis oder in der Hausgemeinschaft. Vielleicht ist es ein Soloprojekt, bei dem Sie stolz auf die Details sind. Sie bestimmen die Kruste. Wählen Sie Ihre Toppings und Sauce. Es ist Showtime!









สามารถยืมและติดตามหนังสือใหม่ได้ที่ ระบบห้องสมุดอัตโนมัติ Walai Autolib

<https://lib.rmutp.ac.th/catalog/BibItem.aspx?BibID=b00108503>



**Pizza perfetta : die geheimrezepte der besten pizzabäcker / Ken Forkish .**

Author	Forkish, Ken
Published	München : Christian Verlag GmbH, 2023
Detail	255 p. : ill. ; 27 cm
Subject	Cooking Cookbooks
ISBN	9783959617345
ประเภทแหล่งที่มา	Book

" สำหรับเพื่อการศึกษาระดับปริญญาตรีและอ้างอิงเท่านั้น "