Pizza nach neapolitanischer Art

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza nach neapolitanischer Art

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Vorbereitung: 20 Minuten (plus 2 Stunden Ruhezeit und bis zu 5 Tage im Kühlschrank)

Backzeit: 2 Minuten pro Pizza

Für 4 Pizzen

Teig

570 g Weizenmehl (Type 550 oder Profimehl)
2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel feinkörnige Trockenhefe
375 ml kaltes Wasser
Grieß-Mehl-Mischung
(zum Bestreuen – siehe HINWEIS)
Olivenöl (zum Beträufeln)

Sauce

400 g Tomatenstücke aus der Dose
1 Teelöffel Salz

Belag

340 g frischer Büffelmozzarella
(abgetropft und in kleine Stücke gerissen)
Blätter von einem kleinen Bund Basilikum
Olivenöl (zum Beträufeln)

Zubereitung des Teigs:

1. *Mehl, Salz und Hefe in die Schüssel eines Standmixers füllen und Zutaten mit dem Knethaken vermischen. Wasser beigeben und bei niedriger Geschwindigkeit in etwa 5-6 Minuten zu einem glatten Teig kneten.*
2. *Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und Teig an einem warmen Ort fern von Zugluft etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.*
3. *Auf einer leicht bemehlten Oberfläche, Teig vierteln (je 240 g) und zu Kugeln formen.*
4. *Zwei Backbleche leicht mit der Grieß-Mehl-Mischung bestäuben und Teigkugeln mit 10 cm Abstand zueinander auf die Bleche legen. Jede Kugel leicht mit Öl beträufeln und dieses danach gleichmäßig auf jeder Kugel verteilen. Jedes Blech mit Frischhaltefolie bedecken und für mindestens 6 Stunden, aber höchstens 5 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.*

Zubereitung der Sauce:

1. *Tomaten und Salz in einem Mixer vermengen, bis die Mischung eine glatte Konsistenz erreicht.*

Zubereitung der Pizzen:

1. *Teig vor dem Backen aus dem Kühlschrank entnehmen und zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.*
2. *Etwa 20 Minuten vor Ende der Ruhezeit die HOLZOFENPIZZA-Einstellung aktivieren und den Ofen vorheizen (kann bis zu 20 Minuten dauern).*
3. *Die Teigkugeln mit einem Teigschaber herausheben und auf beiden Seiten gleichmäßig mit der Grieß-Mehl-Mischung beschichten. Verbleibenden Teig weiterhin bedecken, damit er nicht austrocknet. Teig vorsichtig von der Mitte weg zu einem 20 cm großen Kreis mit 2 cm Rand formen. Schaufel leicht mit der Grieß-Mehl-Mischung bestäuben. Teig anheben und Grieß-Mehl-Mischung vorsichtig abschütteln. Teig auf die Schaufel legen.*
4. *Ein Viertel der Sauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und etwa 1 – 2 cm Abstand zum Rand lassen. Ein Viertel des Mozzarellas und Basilikums über der Sauce verteilen.*
5. *Pizza in den Ofen schieben und etwa 2 Minuten backen, bis der Rand braune Flecken aufweist und der Käse geschmolzen ist. Mit Öl beträufeln.*
6. *Pizza auf ein Schneidbrett legen, in Scheiben schneiden und sofort servieren. Vorgang mit den verbleibenden Zutaten wiederholen.*

HINWEIS – für die Grieß-Mehl-Mischung einfach Grieß und Mehl zu gleichen Teilen mischen. Die Mischung in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Teig idealerweise 1 – 3 und maximal bis zu 5 Tage im Kühlschrank kaltstellen.

Pizza mit dickem Rand

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza mit dickem Rand

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Vorbereitung: 15 Minuten (plus 2 Stunden Ruhezeit und bis zu 24 Stunden im Kühlschrank)

Backzeit: 9 Minuten pro Pizza

Für 2 Pizzen

Teig

480 g Weizenmehl (Type 550 oder Profimehl)
2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel feinkörnige Trockenhefe
250 ml Wasser
1 Esslöffel Milch
1½ Esslöffel Olivenöl
(plus etwas mehr zum Beträufeln)
Grieß-Mehl-Mischung
(zum Bestreuen – siehe HINWEIS)

Belag

160 ml Pizzasauce
160 g geriebener Mozzarella
240 g in feine Scheiben geschnittene Champignons
125 g frischer Büffelmozzarella (abgetropft und geviertelt)
Frischer Oregano als Garnitur

Zubereitung des Teigs:

1. *Mehl, Salz, Hefe, Wasser, Milch und Öl in die Schüssel eines Standmixers füllen. Masse mit dem Knethaken bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig eine glatte und elastische Konsistenz erreicht. Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und Teig an einem warmen Ort fern von Zugluft etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.*
2. *Teig auf die Arbeitsplatte legen und in zwei 395 g schwere Teile teilen. Jedes Teil zu einer glatten Kugel rollen und auf einem leicht eingeölten Blech mit 10 cm Abstand zur nächsten Kugel platzieren. Jede Kugel leicht mit Öl beträufeln und dieses danach gleichmäßig auf jeder Kugel verteilen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 12 – 24 Stunden kaltstellen.*

Zubereitung der Pizzen:

1. *Teig vor dem Backen aus dem Kühlschrank entnehmen und zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.*
2. *Etwa 12 Minuten vor Ende der Ruhezeit die DICKER RAND-Einstellung aktivieren und den Ofen vorheizen (kann bis zu 12 Minuten dauern).*
3. *Den Boden jeder Teigkugel in die Grieß-Mehl-Mischung setzen. Kugeln sanft zu 15 cm großen Kreisen mit 2 cm breiten Rändern formen und danach sanft zu 25 – 30 cm großen Pizzafladen ziehen.*
4. *Schaufel leicht mit der Grieß-Mehl-Mischung bestäuben. Teig anheben und Grieß-Mehl-Mischung vorsichtig abschütteln. Teig auf die Schaufel legen.*
5. *Teig mit der Hälfte der Pizzasauce bestreichen und 1 – 2 cm Abstand zum Rand lassen. Mit der Hälfte des geriebenen Mozzarellas und der Champignons bestreuen.*
6. *Pizza in den Ofen schieben und etwa 9 Minuten backen, bis der Boden knusprig goldbraun und der Käse geschmolzen ist.*
7. *Vor dem Servieren mit frischem Mozzarella und Oregano garnieren. Vorgang mit den verbleibenden Zutaten wiederholen.*

HINWEIS – für die Grieß-Mehl-Mischung einfach Grieß und Mehl zu gleichen Teilen mischen. Die Mischung muss in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

Pizzateig nach neapolitanischer Art

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizzateig nach neapolitanischer Art

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Vorbereitung: 20 Minuten
(plus 2 Stunden Ruhezeit und bis zu 5 Tage im Kühlschrank)
Für vier 240 g schwere Kugeln

Zutaten

570 g Weizenmehl (Type 550 oder Profimehl)
2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel feinkörnige Trockenhefe
375 ml kaltes Wasser
Grieß-Mehl-Mischung (Grieß und Weizenmehl zu gleichen Teilen) zum Bestreuen
Olivenöl (zum Beträufeln)

Schritt 1 – *Mehl, Salz und Hefe in die Schüssel eines Standmixers füllen. Zutaten mit einem Knethaken vermischen. Wasser zugeben. Bei niedriger Geschwindigkeit zu einem glatten Teig (etwa 5-6 Minuten) kneten.*
Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und Teig an einem warmen Ort fern von Zugluft etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.

Schritt 2 – *Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche legen und in vier 240 g schwere Teile teilen. Teige mit leicht bemehlten Händen zu glatten Kugeln formen.*

Schritt 3 – *Zwei Backbleche leicht mit der Grieß-Mehl-Mischung bestäuben und Teigkugeln mit 10 cm Abstand zueinander auf die Bleche legen. Jede Kugel leicht mit Öl beträufeln und dieses danach gleichmäßig auf jeder Kugel verteilen. Jedes Blech mit Frischhaltefolie bedecken und für mindestens 6 Stunden, aber höchstens 5 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.*

Schritt 4 – *Teig vor Verwendung bedeckt und bei Zimmertemperatur 1 Stunde ruhen lassen. Arbeitsplatte großzügig mit der Grieß-Mehl-Mischung bestäuben. Eine der Teigkugeln mit einem Teigschaber herausheben. Verbleibenden Teig weiterhin bedecken, damit er nicht austrocknet.*

Schritt 5 – *Teigkugel in der Grieß-Mehl-Mischung wenden, um sie gleichmäßig zu beschichten..*

Schritt 6 – *Teig vorsichtig von der Mitte weg zu einem 15 cm großen Kreis mit 2 cm Rand formen und weiter sanft zu einem 25-30 cm großen Pizzafladen ziehen.*

Dünne und knusprige Pizza

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Dünne und knusprige Pizza

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Vorbereitung: 30 Minuten (plus 2½ Stunden Ruhezeit)
Backzeit: 7 Minuten pro Pizza
Für 4 Pizzen

Teig

- 300 g Weizenmehl (Type 550 oder Profimehl)
- 60 g feiner Grieß
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel feinkörnige Trockenhefe
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 1½ Esslöffel natives Olivenöl (plus etwas mehr zum Beträufeln)
- Grieß-Mehl-Mischung (zum Bestreuen – siehe HINWEIS)

Belag

- 330 ml Pizzasauce
- 320 g geriebener Mozzarella
- 200 g dünn geschnittene Salami
- 160 g in feine Scheiben geschnittene Champignons
- 120 g zerrissener Schinken
- ½ dünn geschnittene rote Zwiebel
- Frisches Basilikum als Garnitur

Zubereitung des Teigs:

1. *Mehl, Grieß, Salz und Hefe in die große Schüssel eines Standmixers füllen. Wasser und Öl beigeben. Masse mit dem Knethaken etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig eine glatte und elastische Konsistenz erreicht.*
2. *Teig in eine große eingeölte Schüssel geben und gleichmäßig mit Öl beschichten. Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und Teig an einem warmen Ort fern von Zugluft etwa 2 Stunden ruhen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.*
3. *Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche vierteln (je 150 g). Teige zu glatten Kugeln formen und auf einem leicht eingeölten Blech mit 10 cm Abstand zur nächsten Kugel platzieren. Jede Kugel leicht mit Öl beträufeln und dieses danach gleichmäßig auf jeder Kugel verteilen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 30 Minuten ruhen lassen.*

Zubereitung der Pizzen:

1. *Etwa 15 Minuten vor Ende der Ruhezeit die DÜNN UND KNUSPRIG-Einstellung aktivieren und den Ofen vorheizen (kann bis zu 14 Minuten dauern).*
2. *Eine kleine Menge Grieß-Mehl-Mischung auf der Arbeitsplatte verteilen. Mit einem Nudelholz Teigkugel zu einem 25 cm großen Teigfladen dünn ausrollen.*
3. *Teig anheben, dabei überschüssige Grieß-Mehl-Mischung sanft abschütteln, und auf die Schaufel legen.*
4. *Ein Viertel der Pizzasauce gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen und mit einem Viertel des Mozzarellas sowie einem Viertel des Belags belegen.*
5. *Pizza in den Ofen schieben und etwa 7 Minuten backen, bis der Rand knusprig goldbraun und der Käse geschmolzen ist.*
6. *Pizza auf ein Schneidbrett legen, mit Basilikum garnieren, in Scheiben schneiden und sofort servieren. Vorgang mit den verbleibenden Teigportionen und Zutaten wiederholen.*

HINWEIS – für die Grieß-Mehl-Mischung einfach Grieß und glattes Mehl zu gleichen Teilen mischen. Die Mischung muss in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

Pfannenpizza

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pfannenpizza

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Vorbereitung: 10 Minuten (plus bis zu 24 Stunden Ruhezeit)
Backzeit: 18 Minuten
Für 1 Pizza

Knetfreier Teig

125 ml Wasser
80 ml Milch
255 g Weizenmehl (Type 550 oder Profimehl)
1½ Teelöffel Salz
½ Teelöffel feinkörnige Trockenhefe
1 Esslöffel Olivenöl (zum Beschichten der Pfanne)
Grieß-Mehl-Mischung
(zum Bestreuen – siehe HINWEIS)

Belag

125 ml Pizzasauce
170 g geriebener Mozzarella
50 g dünn geschnittene Salami
50 g in feine Scheiben geschnittene Champignons
½ dünn geschnittene rote Zwiebel
½ dünn geschnittene grüne Paprika
1 kleine (milde oder scharfe) Salsiccia (ohne Haut und zerkrümelt)

Zubereitung des Teigs:

1. *Wasser und Milch in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Mehl, Salz und Hefe hinzufügen und alle Zutaten gut mit einem Holzlöffel vermengen.*
2. *Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und Teig bei Zimmertemperatur 12 - 24 Stunden ruhen lassen.*

Zubereitung der Pizza:

1. *Teig auf eine gut bemehlte Oberfläche legen und zu einer gleichmäßigen, glatten Kugel formen.*
2. *Die Bratfläche der Pizzapfanne gleichmäßig einölen, danach den Teig in die Pizzapfanne legen und die Kugel mehrmals wenden, bis alle Seiten gleichmäßig eingeölt sind. Teig so gut wie möglich flachdrücken. Zu diesem Zeitpunkt füllt der Teig die Pfanne noch nicht aus. Pfanne mit Frischhaltefolie bedecken und bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden ruhen lassen, bis der Teig aufgegangen ist.*
3. *Etwa 15 Minuten vor Ende der Ruhezeit die IN DER PFANNE-Einstellung aktivieren und den Ofen vorheizen (kann bis zu 14 Minuten dauern).*
4. *Teig mit den Fingerspitzen bis an den Rand der Pfanne ziehen und dabei sanft große Blasen zerplatzen. Auf eine gleichmäßige Dicke achten.*
5. *Pizzasauce auf dem Teig verteilen und nach Geschmack genügend Platz für den Rand lassen. Pizza mit Käse und den verbleibenden Zutaten bestreuen.*
6. *Pizzapfanne mithilfe des Griffs in den Ofen schieben und etwa 18 Minuten backen, bis der Rand knusprig goldbraun und der Käse geschmolzen ist.*
7. *Pizzapfanne mithilfe des Griffs aus dem Ofen nehmen, auf eine hitzebeständige Oberfläche setzen und vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.*

HINWEIS – für die Grieß-Mehl-Mischung einfach Grieß und glattes Mehl zu gleichen Teilen mischen. Die Mischung muss in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

Pizza Bianca

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizza Bianca

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Vorbereitung: 30 Minuten (plus 2 Stunden Ruhezeit und bis zu 5 Tage im Kühlschrank)

Backzeit: 2 Minuten pro Pizza

Für 4 Pizzen

Teig

570 g Weizenmehl (550 oder Profimehl)
2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel feinkörnige Trockenhefe
375 ml kaltes Wasser
Grieß-Mehl-Mischung
(zum Bestreuen – siehe HINWEIS)
Olivenöl (zum Beträufeln)

Belag

180 g Crème Fraîche
2 zerdrückte Knoblauchzehen
Salz (zum Abschmecken)
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (zum Abschmecken)
4 kleine Désirée-Kartoffeln (zu je ungefähr 115 g)
125 g geriebener Fontina-Käse
2 – 3 Zweige frischer Rosmarin (Blätter abzupfen)
Olivenöl (zum Beträufeln)
Meersalz (zum Bestreuen)

Zubereitung des Teigs:

1. *Mehl, Salz und Hefe in die Schüssel eines Standmixers füllen. Zutaten mit einem Knethaken vermischen. Wasser zugeben und bei niedriger Geschwindigkeit in etwa 5-6 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.*
2. *Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und Teig an einem warmen Ort fern von Zugluft etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.*
3. *Auf einer leicht bemehlten Oberfläche, Teig vierteln (je 240 g) und zu Kugeln formen.*
4. *Zwei Backbleche leicht mit der Grieß-Mehl-Mischung bestäuben und Teigkugeln mit 10 cm Abstand auf die Bleche legen. Jede Kugel leicht mit Öl beträufeln und dieses danach gleichmäßig auf jeder Kugel verteilen. Jedes Blech mit Frischhaltefolie bedecken und für mindestens 6 Stunden, aber höchstens 5 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.*

Zubereitung der Pizzen:

1. *Teig vor dem Backen aus dem Kühlschrank entnehmen und zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen.*
2. *Etwa 20 Minuten vor Ende der Ruhezeit die HOLZOFENPIZZA-Einstellung aktivieren und den Ofen vorheizen (kann bis zu 20 Minuten dauern).*
3. *Crème Fraîche und Knoblauch in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.*
4. *Kartoffeln mithilfe eines Gemüsehobels in hauchdünne Scheiben schneiden.*
5. *Die Teigkugeln mit einem Teigschaber herausheben und auf beiden Seiten gleichmäßig mit der Grieß-Mehl-Mischung beschichten. Verbleibenden Teig weiterhin bedecken, damit er nicht austrocknet. Teig vorsichtig von der Mitte weg zu einem 15 cm großen Kreis mit 2 cm Rand formen und weiter sanft zu einem 25-30 cm runden Fladen ziehen. Schaufel leicht mit der Grieß-Mehl-Mischung bestäuben. Teig anheben und Grieß-Mehl-Mischung vorsichtig abschütteln. Teig auf die Schaufel legen.*
6. *Ein Viertel der Crème Fraîche-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und etwa 1 – 2 cm Abstand zum Rand lassen. Kartoffelscheiben nebeneinander und leicht überlappend auf die Crème Fraîche-Mischung legen. Pizza mit einem Viertel des Fontinas und Rosmarins bestreuen.*
7. *Pizza in den Ofen schieben und etwa 2 Minuten backen, bis der Rand braune Flecken aufweist, der Käse geschmolzen ist und die Kartoffeln gar sind.*
8. *Pizza auf ein Schneidbrett legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. In Scheiben schneiden und servieren. Vorgang mit den verbleibenden Teigportionen und Zutaten wiederholen.*

HINWEIS – für die Grieß-Mehl-Mischung einfach Grieß und Mehl zu gleichen Teilen mischen. Die Mischung muss in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden. Damit die Kartoffeln gleichmäßig gegart werden, müssen diese sehr dünn geschnitten sein und leicht durchscheinen. Als Alternative zu Fontina können Gruyère, Provolone und Gouda verwendet werden. Teig idealerweise 1 – 3 und maximal bis zu 5 Tage im Kühlschrank kaltstellen.

Blumenkohlsteaks mit Zitronen-Kräuter-Sauce

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Blumenkohlsteaks mit Zitronen-Kräuter-Sauce

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Vorbereitung: 20 Minuten
Backzeit: 6 Minuten
Für 2-4 Personen

Zitronen-Kräuter-Sauce

60 g grob gehackte glatte Petersilie
1½ Esslöffel grob gehackter Dill
2 geschnittene Knoblauchzehen
1 kleine geschnittene Schalotte
1 Esslöffel Kapern (gewaschen und abgetropft)
1 Esslöffel geriebene Zitronenzeste
1½ Esslöffel Zitronensaft
½ Teelöffel Salz
½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
80 ml Olivenöl

Blumenkohlsteaks

1 großer (1 kg schwerer) Blumenkohl
2 Esslöffel Olivenöl
Salz (zum Abschmecken)
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (zum Abschmecken)

Zubereitung der Zitronen-Kräuter-Sauce:

1. *Ofen bei 400 °C vorheizen und nebenbei die Sauce zubereiten (der Vorheizvorgang kann bis zu 20 Minuten dauern).*
2. *Petersilie, Dill, Knoblauch, Schalotte, Kapern, Zitronenzeste sowie -saft, Salz und Pfeffer in die Schüssel eines Mixers geben. Zutaten zerkleinern, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.*
3. *Bei laufendem Motor langsam das bereitgestellte Öl hinzufügen. Maschine für etwa 45 Sekunden weiterlaufen lassen. Vorgang wenn nötig unterbrechen, um Zutaten von der Schüsselwand zu kratzen. Sauce in eine kleine Schüssel füllen, bedecken und beiseite stellen.*

Zubereitung der Blumenkohlsteaks:

1. *Blätter und Strunk des Blumenkohls entfernen. Blume nicht zerteilen. Den Blumenkohl mit einem großen Messer von oben nach unten in 2 cm breite Scheiben schneiden. Jedes Steak auf beiden Seiten mit der Hälfte des Öls bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.*
2. *Pizzapfanne mithilfe des Griffs in den Ofen schieben und 2 Minuten aufwärmen lassen. Pfanne entnehmen und die Bratfläche mit Öl beträufeln. Blumenkohlsteaks vorsichtig in die heiße Pfanne legen und zurück in den Ofen schieben. Die Blumenkohlsteaks nach 3 Minuten vorsichtig wenden und für weitere 2 – 3 Minuten, bis die Oberfläche gebräunt und durch ist, backen lassen.*
3. *Pfanne mithilfe des Griffs aus dem Ofen nehmen und auf eine hitzebeständige Oberfläche setzen. Vor dem Servieren mit der Zitronen-Kräuter-Sauce beträufeln.*

Pizzasauce

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Pizzasauce

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Vorbereitung: 5 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Für 2 Gläser (500 ml)

---

800 g ganze, geschälte Tomaten aus der Dose
1 Esslöffel natives Olivenöl
2 zerdrückte Knoblauchzehen
½ Teelöffel Salz
1 Teelöffel getrockneter Oregano
1 Prise getrocknete Chiliflocken

---

1. *Tomaten in einem Mixer zerkleinern, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.*
2. *Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch hinzufügen und unter ständigem Umrühren etwa 30 Sekunden köcheln lassen, bis angenehme Gerüche entstehen. Tomaten, Salz, Oregano sowie Chiliflocken hinzufügen und umrühren.*
3. *Sauce unter gelegentlichem Rühren etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce um die Hälfte reduziert wurde. Sauce abkühlen lassen und in einem luftdicht verschließbaren Behälter bis zu 4 Tage aufbewahren. Übriggebliebene Sauce kann bis zu 3 Monate eingefroren werden.*

Tipps und Tricks für die perfekte Pizza

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Sage®

Tipps und Tricks für die perfekte Pizza

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Teig

- Verwenden Sie eine Küchenwaage, um die Zutaten und Teigmengen genauer messen zu können.
- Weizenmehl (Type 550 oder Profimehl) sorgt für die besten Ergebnisse.
- Die für ein Rezept benötigten Flüssigkeitsmengen können abhängig von der verwendeten Mehlmarke variieren. Zu klebriger Teig kann mit mehr Mehl verbessert werden. Fügen Sie 1 Esslöffel nach dem anderen hinzu und kneten Sie den Teig gut durch, bevor Sie mehr Mehl verwenden.
- Entnehmen Sie den Teig etwa 1 Stunde vor Backbeginn aus dem Kühlschrank. Der Teig kann vor Backbeginn bis zu 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.
- Bestäuben Sie Ihre Arbeitsplatte, Ihre Hände und den Teig mit einer Mischung aus Grieß und Weizenmehl.
- Verwenden Sie dafür nicht mehr als nötig. Übermäßig verwendete Grieß-Mehl-Mischung brennt sich in den Boden Ihrer Pizza ein und sorgt so für einen bitteren Geschmack.
- Sie können Pizzateig bis zu einem Monat in luftdichten Behältern oder verschließbaren Gefrierbeutel einfrieren. Tauen Sie den Pizzateig vor Gebrauch über Nacht im Kühlschrank auf.
- Sorgen Sie dafür, dass die Pizzaschaufel kalt bleibt, damit der Teig nicht an ihr haften bleibt.

Belag

- Tupfen Sie Weichkäse mit einem Papierhandtuch ab, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.
- Zu viel Käse oder Sauce sorgen für einen weichen, nicht vollständig gebackenen Teig.
- Beträufeln Sie Pizza direkt vor dem Servieren mit Olivenöl.
- Fügen Sie empfindlichen Belag erst nach der Hälfte des Backvorgangs hinzu, damit er nicht verbrennt.

Korrektes Formen

- **Pizza nach neapolitanischer Art** – Teig vorsichtig mit leicht bemehlten Händen zu einem Fladen mit 2 cm Rand formen. Dafür die Mitte des Kreises mit der Handfläche flach drücken. Eine Hand flach neben dem Rand platzieren und Teig in einen gleichmäßigen Kreis drücken. Der fertige Fladen sollte 2 – 3 cm dick sein.
- **Pizza mit dickem Rand** – Teig vorsichtig mit leicht bemehlten Fingerspitzen zu einem Fladen mit 2 cm Rand formen. Dafür die Mitte des Fladens mit der Handfläche flach drücken. Eine Hand flach neben dem Rand platzieren und Teig in einen gleichmäßigen Kreis drücken. Teig anheben und vorsichtig über den Fingerknöcheln platzieren, um ihn größer zu ziehen, ohne den Rand zu sehr zu verformen.
- **Dünne und knusprige Pizza** – Versichern Sie sich, dass die Arbeitsfläche und der Teig großzügig mit einer Grieß-Mehl-Mischung bestäubt sind. So verhindern Sie, dass der Teig während des Ausrollens an der Arbeitsoberfläche haften bleibt.
- **Pfannenpizza** – Versichern Sie sich, dass die Bratfläche und Seiten der Pfanne gut eingeölt sind, damit die Pizza nicht kleben bleibt. Den Teig durch sanftes Drücken mit der Handfläche plätten. Mit Frischhaltefolie bedecken und nach Anweisung ruhen lassen. Den Teig sanft ziehen, bis er die Pfanne vollständig ausfüllt, und anheben, um möglicherweise eingeschlossene Luftblasen zu entfernen.
- **Arbeiten Sie zügig** – Bestäuben Sie die Pizzaschaufel mit der Grieß-Mehl-Mischung, sobald der Teig seine endgültige Form hat, und legen Sie den Teig auf die Pizzaschaufel. Sollte er kleben bleiben, bestäuben Sie den betroffenen Bereich mit einer kleinen Menge der Grieß-Mehl-Mischung.
- **Zusammenziehen** – Es kann passieren, dass sich der Teig nach dem Ausrollen wieder zusammenzieht. Der Hauptgrund dafür ist ein erhöhter Proteingehalt im Mehl. Sollte Ihr Teig sich nach dem Ausrollen wieder zusammenziehen, empfehlen wir, ihn mit einem feuchten Geschirrtuch zu bedecken und 15 Minuten ruhen zu lassen. Damit entspannen sich die aktiven Glutenstränge, die den Teig anderenfalls wie winzige Gummibänder zusammenziehen.