



Zeitweilen hatte es schon fast Wettkampf-Charakter. Fast jedes Wochenende trafen sich unser Familie und die der Paten meines Bruders, samstags zum Pizza-plausch. Abwechslungsweise gaben Antonietta und meine Mutter ihre Pizzakünste zum Besten und trieben sich gegenseitig zu Glanzleistungen.

Wer das inoffizielle Duell für sich entschied, ist schwierig zu sagen, ich mochte vermutlich Antoniettas Pizzen mehr als diejenige meiner Mutter. Vielleicht liegt es aber auch daran, dass das Gras des Nachbarn immer grüner ist... Die Pizzen der italienischen Mamas sind nicht mit denjenigen der Pizzerien vergleichbar. Der Teig wird dicker und brotartiger. Vergebens habe ich versucht die Pizzeria-Pizzen zu imitieren. Ich habe unzählige Rezepte getestet, verschiedene Hefearten verwendet, doch das Resultat war nie zu hundert Prozent befriedigend. Vielleicht baue ich mir einmal einen Pizzaofen. Darin werde ich

grössere Hitze generieren können, was sich bestimmt positiv auf das Resultat auswirken wird.

Bis dorthin kehre ich zu Mamas und Antoniettas Rezeptur zurück und schwelge bei der einfachen Pizza aus dem Backofen (was im Vergleich zum Pizzaofen auch jeder hat!) in Kindheitserinnerungen.

Zutaten für 4 Personen:
 2 Euronorm Backbleche 60x60 cm
 500 gr Weissmehl
 225 ml Wasser mit Zimmertemperatur
 1 TL Salz
 ½ TL Zucker
 2 EL Olivenöl
 ½ Würfel Hefe ca. 20 gr
 Wenig Butter oder Pflanzenöl

Hefe in Wasser mit Zimmertemperatur auflösen.

Mehl in eine grosse Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. Wasser-Hefegemisch, Salz, Zucker und Olivenöl in die Mitte der Mulde geben. Von aus-

sen gegen innen anfangs sorgfältig Mehl in die Mulde geben und den Teig langsam vermengen. Nach und nach stärker kneten. Sobald der Teig zusammenhält aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche der Küche stark durchkneten bis ein schöner elastischer Teig entsteht. Teig zu einer Kugel formen und in die Schüssel zurückgeben. Schüssel mit einem feuchten Tuch decken und an einem warmen Ort ca. zwei Stunden gehen lassen. Backblech mit Butter oder Öl einfetten, den Teig portionieren und von Hand direkt auf dem Backblech auswallen bzw. flach drücken. Pizza nach Belieben belegen, im Rezept für kalabrische- und vegetarische Pizzen stelle ich 6 Möglichkeiten vor um Pizza zu belegen. Danach Pizza ca. 12-15 Minuten in der unteren Hälfte des im auf das Maximum vorgeheizten Backofens Backen.