Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener / Pizza like at the Italian

Das Pizza Casa Set
mit umfangreichem Zubehör
with numerous equipment

Pizza backen mit Pizza Casa
Bake a pizza with Pizza Casa

Rezeptbuch
Recipe Book

Pizzarezepte von Frank Nötzold / Pizza recipes from Frank Nötzold

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener / Pizza like at the Italian

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf der Pizza Casa Pizzabackvorrichtung!

Mit Pizza Casa gelingt Ihnen jegliche Pizza in originaler „Steinofenqualität". Die hohen Temperaturen und der rauchige Geschmack in Ihrem eigenen Ofen ermöglichen dieses einmalige Geschmackserlebnis.

Getreu dem Leitspruch „Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen!" will das Pizzabacken mit Pizza Casa natürlich gelernt sein. Vielleicht werden Ihre ersten Pizzen nicht 100-prozentig gelingen – aber mit der Zeit und einiger Übung werden Sie sicherlich mit Pizza Casa zum Profi-Pizzabäcker. Um Ihnen auf diesem Wege bestmögliche Unterstützung zu bieten, finden Sie in diesem Büchlein wertvolle Rezepte rund ums Pizzabacken. Bitte beachten Sie vor der ersten Pizza auch unbedingt die Pizza Casa Tipps und Tricks, Montageanleitung und Sicherheitshinweise, welche sich ebenfalls im Pizza Casa Lieferumfang befinden. Ansonsten bietet ebenfalls der Pizza Casa Film unter www.pizza-casa.de wertvolle Hinweise zum Gebrauch und zur Ersteinstellung Ihrer Pizzabackvorrichtung.

Ein herzliches Dankeschön an den Pizza-Profi Frank Nötzold für seine Pizzarezepte!

Pizza aus dem Holzofen – schmeckt wie beim Italiener

Pizza selbst backen ist trendy – die Vorteile einer selbstgebackenen Pizza überwiegen. Erstens kann ich die Qualität der Zutaten selbst bestimmen und sie zum Beispiel frisch auf dem Wochenmarkt oder im Naturkostladen kaufen. Zweitens ist eine frische Pizza nicht mit einer Tiefkühlpizza zu vergleichen. Und der Dritte und wichtigste Grund ist, dass Backen vor allem gemeinsam mit Freunden riesig Spaß macht und zu einem unvergesslichen Erlebnis mit Suchtgefahr wird. Bei so vielen Vorteilen versteht es sich von selbst, dass das Backen immer beliebter und für mich sogar zum Hobby geworden ist. Und ganz besonders, seitdem ich **Pizza Casa** kennen gelernt habe und meine Pizza zu Hause im Kaminofen backe.

Sie besitzen einen Kaminofen oder Kachelofen und das **Pizza-Casa-Set**. Dann haben Sie die besten Voraussetzungen, Ihre eigene Pizza zu Hause selbst zu backen. Denn das Entscheidende beim Pizzabacken ist die Backtemperatur. In einem Elektroherd werden meist nur Temperaturen bis maximal 250°C erreicht. Die beste Alternative zum Pizzaofen ist **Pizza Casa** im Kaminofen. Nach kurzer Aufheizzeit ist sie einsatzbereit. Sie backen bei einer Backtemperatur zwischen 350 und 400°C und Ihre Pizza erhält einen knusprigen Boden und den typischen rauchigen Geschmack des Feuers. Dass man eine gute Pizza nicht nur beim Italiener oder im Urlaub bekommt, sondern auch einfach selbst backen kann, möchte ich Ihnen auf den nachfolgenden Seiten zeigen. Probieren Sie es aus und Sie werden begeistert sein!

Congratulations for the purchase of Pizza Casa pizza baking device!

With Pizza Casa you can successfully bake any pizza in the original wood oven quality. The high temperatures and the smoky taste in your own oven makes this unique taste experience possible.

Loyally following the statement „There are no masters which fell from the heavens yet" baking pizzas with Pizza Casa will definitely be taught. Your first pizzas might not be a 100 % perfectly successful – but with time and practice you will certainly become a professional pizza baker. And to offer you the best assist on this path, you can find valuable recipes all around baking pizzas in this booklet. Please pay absolute attention before baking your first pizza to the Pizza Casa tips and tricks, assembly instructions and the safety references, which are also found in the Pizza Casa delivery set. In the Pizza Casa movie you will also find useful information for handling and adjusting Pizza Casa.

Sincere thanks to the professional pizza baker Frank Nötzold for his recipes!

Pizza out of the oven – tastes like at the Italian

Baking a pizza oneself is trendy – the advantages of a self-baked pizza are predominant. First I can determine the quality of the ingredients, whether bought at fresh at the farmer's market or in an organic food store. Secondly it is not possible to compare a fresh pizza with a deep frozen pizza. And the third and most important reason is, that baking first of all with friends, makes a lot of fun and is an unforgettable experience with risk of addiction. With so many advantages, it is quite understandable that baking is becoming more and more popular, and for me personally it became an hobby. And very special, since I discovered Pizza Casa and bake my pizza at home in my chimney oven.

You own a chimney oven or a tile oven and the Pizza-Casa-set. Then you have the best recommendations to bake you own pizzas at home. Then the most decisive factor in pizza baking is the baking temperature. An electric stove will only reach temperatures of maximum 250° C. The best alternative to a pizza oven is Pizza Casa in a chimney oven. Only after a short preheating period is it ready to use. You can bake with temperatures between 350 and 400° C and your pizza receives a crispy base and the typical smoky taste of fire. That you only get good pizzas at an Italian or in vacation, but simply bake them yours elf, I want to show you in the forthcoming pages. Try it and you will be amazed!

Ihr / Your Frank Nötzold

Der Pizzateig – Grundrezept – Schritt für Schritt
The Pizza dough – Basic recipe – step by step

1. Zutaten bereit stellen
1. Prepare the ingredients

2. Mehl in eine Schüssel sieben
2. Sieve the flour into a bowl

3. aufgelöste Hefe in eine Mulde gießen
3. Pour the dissolved yeast in a form

4. mit wenig Mehl verrühren
4. Stir with a small amount of flour

5. nach 10 Minuten Gehzeit
5. After 10 minutes of fermentation

6. Öl und Wasser zugeben
6. Add oil and water

7. zu einem geschmeidigen Teig kneten
7. knead the dough until it is elastic

8. Teig nach dem Kneten
8. after kneading the dough

9. zugedeckt an einen warmen Ort stellen
9. cover the dough and place it in a warm area

10. nach ca. einer Stunde
10. after approx. one hour

11. acht gleich große Kugeln formen
11. form eight balls of the same size

12. nach ca. einer Stunde ist der Teig backfertig
12. After approx. one hour the dough ready to be baked

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener / Pizza like at the Italian

Der Pizzateig

Pizzateig – Grundrezept 1
Zutaten (für 8 Pizzas):
800 g Weizenmehl Typ 550
200 g Hartweizengrieß
1/2 Würfel Frischhefe
1 EL Zucker
550 ml Wasser (lauwarm)
100 ml Olivenöl
2 EL Salz

Das Mehl und den Grieß in eine Schüssel sieben. In der Mitte vom Mehl eine Vertiefung drücken. Frische Hefe, 1 EL Zucker in 100 ml lauwarmen Wasser unter Rühren auflösen. Hefelösung in die Mulde vom Mehl gießen und mit ein wenig Mehl vermischen. Ca. 10 Min. gehen lassen (bis sich Blasen bilden). Salz am Rand der Schüssel zugeben. Nun das restliche lauwarme Wasser mit dem Olivenöl vermischen, hinzugeben und alles gut per Hand kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf Wasser zugeben und ca. 5 - 10 Minuten per Hand weiterkneten. Teig in die Schüssel legen und zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in 8 gleich große Kugeln formen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt, noch mal ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Vollkorn-Pizzateig
Grundrezept 2
Zutaten (für 8 Pizzas):
500 g Weizenmehl Typ 550
500 g Weizenvollkornmehl
1 Würfel Hefe
1 EL Honig
550 ml warmes Wasser
1 EL Salz
100 ml Olivenöl

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte vom Mehl eine Vertiefung drücken. Frische Hefe, 1 EL Honig in 150 ml lauwarmen Wasser unter Rühren auflösen. Hefelösung in die Mulde vom Mehl gießen und mit ein wenig Mehl vermischen. Ca. 5 Min.gehen lassen (bis sich Blasen bilden). Olivenöl und Salz am Rand der Schüssel zugeben. Nun das restliche lauwarme Wasser hinzugeben und alles gut per Hand kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf Wasser zugeben und ca. 5 - 10 Minuten per Hand weiterkneten. Teig in die Schüssel legen und zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist. Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Den Teig in 8 gleich große Kugeln formen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt noch mal ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

The pizza dough

Pizza dough – basic recipe 1
Ingredients (for 8 pizzas):
800g wheat flour type 550
200g durum powder
½ cube fresh yeast
1 table spoon sugar
550 ml water (slightly warm)
100 ml Olive oil
2 table spoon salt

Sieve the flour and the durum powder in a bowl. Form a cavity in the middle of the flour. Stir and dissolve the fresh yeast, 1 table spoon sugar in 100 ml of slightly warm water. Pour the yeast solution in the flour cavity and mix with a small amount of flour. After approx. 10 minutes let it ferment (until bubbles forms). Add salt on the edge of the bowl. Now mix the remaining warm water with olive oil, add it to the bowl and knead everything well manually until an elastic dough is formed. If necessary add some water and after 5 - 10 minutes continue to knead manually. Lay the dough in a bowl and cover it up, after approx. 1 hour place it in a warm area, until the dough is double the size before. The dough should shortly be kneaded once more on a surface with flour. Form the dough in 8 balls of the same size and cover it all with a wet cloth, and leave it to ferment for approx. 1 hour in a warm place.

Wholemeal flour pizza dough
basic recipe 2
Ingredients (for 8 pizzas):
500 g wheat flour type 550
500 g wheat wholemeal flour
1 cube yeast
1 table spoon honey
550 ml warm water
1 table spoon salt
100 ml olive oil

Sieve the flour and the durum powder in a bowl. Form a cavity in the middle of the flour. Stir and dissolve the fresh yeast, 1 table spoon honey in 150 ml of slightly warm water. Pour the yeast solution in the flour cavity and mix with a small amount of flour. After approx. 5 minutes let it ferment (until bubbles forms). Add Olive oil and salt on the edge of the bowl. Now mix the remaining warm water with olive oil, add it to the bowl and knead everything well manually until an elastic dough is formed. If necessary add some water, and after 5 - 10 minutes continue to knead manually. Lay the dough in a bowl and cover it up, after approx. 1 hour place it in a warm area, until the dough is double the size it was before .The dough should shortly be kneaded once more on a surface with flour. Form the dough in 8 balls of the same size and cover it all with a wet cloth, and let it ferment approx. 1 hour in warm place.

Tomatensoße

Zutaten (für 8 Pizzas):
800 g geschälte Tomaten
(oder 1 Dose)
1 Zwiebel
3 EL Olivenöl
1-2 EL Tomatenmark
1 EL Salz
1 TL Zucker
1 EL Balsamico-Essig
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 Hand voll frischer Basilikum

Die frischen Tomaten mit heißem Wasser übergießen und von der Haut befreien. Die Zwiebel fein würfeln und mit dem Olivenöl in einem Topf andünsten bis sie glasig sind, jedoch nicht braun werden lassen. Die Tomaten und die restlichen Zutaten, außer dem Basilikum, zu den Zwiebeln geben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und dabei die Tomaten zerdrücken. Nun den Topf vom Herd nehmen, den Basilikum zugeben und mit dem Pürierstab durcharbeiten, abkühlen lassen – fertig!

Es gibt noch andere Rezeptvarianten, in denen z.B. noch Knoblauch oder Chili zugegeben werden. Ich denke aber, auf der Pizza machen sich diese Zutaten besser.

Tomatensoße –
schnelle Variante
Zutaten (für 8 Pizzas):
1 Dose (800 g)
geschälte Tomaten
1 EL Salz
1 Hand voll frischer Basilikum
1 TL Oregano
3 EL Olivenöl

Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab kurz durcharbeiten.
Fertig ist die Tomatensoße.

Tomato sauce

Ingredients (for 8 pizzas):
800 g peeled tomatoes
(or 1 can)
1 onion
3 table spoons olive oil
1-2 table spoons tomato purée
1 table spoon salt
1 tee spoon sugar
1 table spoon balsamic
vinegar
1 tee spoon oregano
1 tee spoon thyme
1 handful of fresh basilica

Shower the fresh tomatoes with warm water and peel off the skin. Cut the onion in fine cubes and fry at low heat in olive oil until they are glazed. But do not let them become brown. The tomatoes and the remaining ingredients, apart from basilica, should be added to the onions and left to cook. Lower the heat and let it parboil for 30 minutes. Occasionally stir and mash the tomatoes. Now remove the cooking pot from the stove, add the basilica and work with the immersion blender let it cool down – finished.

They are other recipes variations for example where you can add garlic or chilli. But I think that on the pizza, these ingredients are better.

Tomato sauce
the quick alternative
ingredients (for 8 pizzas):
1 can (800 g)
peeled tomatoes
1 table spoon salt
1 handful fresh basilica
1 tee spoon oregano
3 table spoon olive oil

Put the ingredients in a bowl and with the immersion blender work a little bit. Finished is the tomato sauce.

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener / Pizza like at the Italian

Was kommt auf eine italienische Pizza!

Der Pizzakäse
Auf eine original italienische Pizza gehört Mozzarella. Und zwar der Büffelmozzarella („Mozzarella di Buffala"), also Mozzarella aus Büffelmilch. Nur mit diesem Käse bekommt die Pizza den richtigen Geschmack. Büffelmozzarella ist mild und fein in der Würze, er hilft den Eigengeschmack der Tomaten und der übrigen Zutaten hervorzuheben.

Der Pizzabelag
Beim Belegen sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Man kann Salami, gekochten Schinken, Thunfisch, Meeresfrüchte, Hackfleisch, Pilze oder Gemüse verwenden. Eine original italienische Pizza wird nur spärlich belegt. Weniger ist hier mehr. Die bodenständigen Italiener halten sich strikt an die Regeln ihrer Küche und verwenden einfache, lokale Zutaten der Saison.

Olivenöl
Eine wichtige Rolle bei einer perfekten Pizza kommt dem Olivenöl zu. Es sollte von guter Qualität sein, also Natives Olivenöl Extra. Auf Italienisch „extra vergine". Am besten ist Öl, wenn es durch mechanische Verfahren kalt gepresst, nicht chemisch behandelt und ausschließlich aus Oliven gewonnen wurde. Ein aus der ersten Pressung stammendes Öl besitzt eine besonders exklusive Qualität und einen charakteristischen, intensiven und fruchtigen Geschmack.

Knoblauchöl
Zutaten: 1 Knolle Knoblauch, Olivenöl

Den Knoblauch gepresst in ein Glasgefäß geben und mit reichlich Olivenöl auffüllen. Vorsichtig umrühren und einige Stunden, besser einige Tage, ziehen lassen. Gut verschließen. Das Knoblauchöl mit einem Teelöffel sparsam auf die fertige Pizza träufeln. Schmeckt lecker. Wenn das Knoblauchöl nach 14 Tagen gefiltert wird, kann es bis zu einem halben Jahr aufgehoben werden.

What belongs to an italian Pizza!

The pizza cheese
On an original Italian pizza belongs mozzarella. And buffalo mozzarella („mozzarella di Buffala"), thus mozzarella from buffalo milk. Only with this cheese you can achieve the appropriate taste. Buffalo mozzarella is mild and fine in flavour, it helps to bring out the particular taste of tomatoes and the all other remaining ingredients.

The pizza topping
While garnishing the pizza they are no limits to your fantasy. You can use salami, cooked ham, tuna, sea fruits, mincemeat, mushrooms or vegetables. An original Italian pizza is only garnished sparely. Here: Less is more. The native Italians maintain very strictly the rules of their kitchen and only use the local ingredients of the season.

Olive oil
Olive oil plays an important role on a perfect pizza. It should be of good quality, thus native olive oil. In Italian „extra vergine". The oil is best when it has been cold pressed through a mechanical process, not chemically treated and exclusively coming from olives. The oil which comes out from the first pressing, has a special exclusive quality and a characteristic, intense and fruity taste.

Garlic oil
Ingredients:
1 lump garlic, Olive oil

The pressed garlic is to be added to a glass jar and filled abundantly with olive oil. Stir carefully and after some hours or even better some days, let it extract. Close it well. Drizzle the garlic oil sparingly with a tea spoon over a finished pizza. It tastes good. When the garlic oil has been filtered after 14 days, it can be preserved up to half a year.

Pizza Margherita

(Tomaten, Mozzarella, Basilikum / Tomatoes, mozarella, basilic)

Zutaten:
1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
80 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffala)
1 Zweig frischer Basilikum

Ingredients:
1 ball of pizza dough
made according to the basic recipe
5 - 6 tablespoons tomato sauce
80 g mozzarella
(mozzarella di Buffala)
1 branch of fresh basilica

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den in dünne Scheiben geschnittenen Mozzarella verteilen.

Mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben. Nach dem Backen mit frischen Basilikumblättern verzieren.

Press the pizza dough ball flat unto a surface with flour and roll it thin with the rolling pin. Then spread the tomato sauce and then after spread mozzarella which is cut in thin slices unto the pizza dough.

Sprinkle with olive oil and shift it into the oven. After the baking garnish with the basilica leaves.

Pizza Casa Film anschauen unter: www.pizza-casa.de
Watch the Pizza Casa movie under: www.pizza-casa.de

Pizza Prosciutto e funghi

(Schinken und Champignon / ham and mushrooms)

Zutaten:
1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
80 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffala)
3 Scheiben Prosciutto (hauch-
dünn geschnittener gekochter
Schinken)
2 Champignon (dünn in Scheiben
geschnitten)
Olivenöl
Oregano

Ingredients:
1 ball of pizza dough
made according to the basic
recipe
5 - 6 tablespoons tomato sauce
80 g mozzarella
(mozzarella di Buffala)
3 Slices Proscuitto
(very thin slices of cooked ham)
2 mushrooms (cut in thin slices)
Olive oil
Oregano

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den Gauda Käse verteilen.

Mit Schinken und Champignon belegen, mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben. Über die fertig gebackene Pizza etwas Oregano streuen.

Press the pizza dough ball flat unto a surface with flour and roll it thin with the rolling pin. Spread the tomato sauce unto the pizza dough and after the Gouda cheese.

Garnish with ham and mushrooms, sprinkle with olive oil and shift it into the oven. Disperse some oregano over the baked pizza.

Pizza Capricciosa

(Schinken, Pilze, Oliven, Artischocken / Ham, mushrooms, olives, articokes)

Zutaten:
1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
90 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffala)
2 Scheiben Prosciutto (hauch-
dünn geschnittener gekochter
Schinken)
2 Champignon (dünn in Scheiben
geschnitten)
2 Artischockenherzen
(eingelegte)
schwarze Oliven
Olivenöl
Oregano

Ingredients:
1 ball pizza dough
made after the basic recipe
5 - 6 tablespoon tomato sauce
90 g mozzarella
(mozzarella di Buffala)
2 Slices Proscuitto
(very thin slices of cooked ham)
2 mushrooms (cut in thin slices)
2 artichokes seeds (inlaid)
black olives
olive oil
oregano

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den Mozzarella verteilen.

Nun Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven darüber geben und mit Olivenöl beträufeln. In den Ofen schieben. Über die fertig gebackene Pizza etwas Oregano streuen.

Press the pizza dough ball flat unto a surface with flour and roll it thin with the rolling pin. Then spread the tomato sauce and then after the mozzarella which is cut in thin slices unto the pizza dough.

Now add ham, mushrooms, artichokes and olives on top of the sauce and sprinkle with olive oil. Shift into the oven. Disperse some oregano over the baked pizza.

Pizza Casa

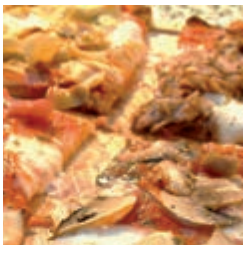
Pizza wie beim Italiener / Pizza like at the Italian

Pizza 4 Stagioni

(4 Jahreszeiten / 4 seasons)

Zutaten:
1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept,
5-6 EL Tomatensoße
80 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffala)
1 Champignon (dünn in Scheiben geschnitten)
1 Scheibe Prosciutto (hauch-dünn geschnittener gekochter Schinken)
30 g Thunfisch
oder Sardellenfilets
Oregano
Basilikumblätter
1 Artischockenherz (eingelegt)
oder schwarze Oliven

Ingredients:
1 ball of pizza dough
made according to the basic recipe
5 - 6 table spoons tomato sauce
80 g mozzarella
(mozzarella di Buffala)
1 mushroom (cut in thin slices)
1 slice Proscuitto
(very thin slice of cooked ham)
30 g of tuna
or anchovies
Oregano
Basilica leaves
1 artichoke seed (inlaid)
or black olives



Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den Mozzarella verteilen. Je ein Viertel der Pizza mit den Champignons, dem Schinken, dem Thunfisch und den Artischockenherzen belegen. Mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben. Über die fertig gebackene Pizza etwas Oregano streuen und mit frischen Basilikumblättern
verzieren.

Variation: Die Zutaten lassen sich je Saison und Geschmack variieren.

Press the pizza dough ball flat unto a surface with flour and roll it thin with the rolling pin. Then spread the tomato sauce and then after the mozzarella which is cut in thin slices unto the pizza dough. Garnish each quarter of the pizza with mushrooms, ham, tuna or anchovies and artichoke seeds. Sprinkle with olive oil and shift it into the oven. Disperse some oregano over the baked pizza and decorate with basilica leaves.

Variation: the ingredients can be varied according to the season and the flavour.

Pizza Hawaii

(Schinken und Annanas / Ham and pineapple)

Zutaten:
1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
60 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffala)
50 g Prosciutto (hauchdünn geschnittener gekochter Schinken)
150 g Ananaswürfel oder -scheiben (abgetropft aus Konserve)
Olivenöl
1 Zweig Zitronenmelisse oder Minze

Ingredients:
1 ball of pizza dough
made according to the basic recipe
5 - 6 table spoons Tomato sauce
60 g mozzarella
(mozarella di Buffala)
50 g proscuitto (very thin slice of cooked ham)
150 g of pineapple cubes or slices
(dripped out from a can)
Olive oil
1 lump lemon balm or mint

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den Mozzarella verteilen.

Die in Würfel oder Scheiben geschnittene Ananas gut abtropfen lassen und gleichmäßig auflegen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort in den Ofen schieben. Die fertig gebackene Pizza mit einigen frischen Zitronenmelisse- oder Minzeblättern verzieren.

Press the pizza dough ball flat unto a surface with flour and roll it thin with the rolling pin. Then spread the tomato sauce and after the mozzarella which is cut in thin slices unto the pizza dough.

Let the pineapple cubes or slices dry off well and then lay them evenly on the pizza. Sprinkle with some olive oil and shift directly into the oven. Decorate the baked pizza with some lemon balm or mint leaves.

Pizza Spinaci e tonno

(Spinat und Thunfisch / spinach and tuna)

Zutaten:
1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
200 g frischen Spinat
1 gelbe Zwiebel
Salz, Pfeffer
80 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffala)
100 g Thunfisch in Öl aus
der Dose (abgetropft)
Pinienkerne
Olivenöl
1 kleine rote Zwiebel

Ingredients:
1 ball of pizza dough
made according to the basic
recipe
5 - 6 table spoons
tomato sauce
200 g of fresh spinach
1 yellow onion
salt and pepper
80 g mozzarella
(mozzarella di Buffala)
100 g tuna in oil from the can
(dripped off)
pine nut
Olive oil
1 small red onion

Den Spinat blanchieren, mit Eiswasser abschrecken, abtropfen und grob hacken. Die feingehackte Zwiebel mit etwas Öl in einer Pfanne glasig andünsten. Den Spinat kurz hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße, die Spinatmasse und den Mozzarella verteilen. Den Thunfisch zerpflücken und belegen. Ein paar gehackte Pinienkerne drüberstreuen und in den Ofen schieben. Die fertig gebackene Pizza mit ein paar Zwiebelringen verzieren.

Parboil the spinach, with ice water cool off let it drip off and roughly chop. Gently fry the finely chopped onion in a pan until they are glazed. Add the spinach shortly in the pan and add salt and pepper according to the taste. Press the pizza dough ball flat unto a surface with flour and roll it thin with the rolling pin. Then spread the tomato sauce, the spinach mix and then after mozzarella which is cut in thin slices unto the pizza dough. Pull the tuna apart and lay them unto the pizza as well. Drizzle a few chopped pine nuts over the pizza and then shift into the oven. Decorate the baked pizza with a few onion rings.

Pizza Vegetaria

(Aubergine, Paprika und Oliven / Aubergines, bell peppers and olives)

Zutaten:
1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
1 Aubergine
(in Scheiben geschnitten)
80 g Gauda Käse
grob gerieben
1 rote Paprikaschote (geröstet
und in Streifen geschnitten)
5 Oliven
Oregano
Basilikumblätter

Ingredients:
1 ball of pizza dough
made according to the basic
recipe
5 - 6 tablespoons tomato sauce
1 aubergine (cut in slices)
80 g Gouda cheese (grinned)
1 red bell pepper (roasted and
cut in stripes)
5 olives
oregano
Basilica leaves

Die Auberginenscheiben salzen und einige Minuten stehen lassen. In einer Pfanne die Scheiben von beiden Seiten kurz anrösten oder grillen. Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und danach den Gauda Käse verteilen. Mit Auberginenscheiben belegen. Dann den Paprika und die halbierten Oliven dazwischen legen. In den Ofen schieben. Über die fertig gebackene Pizza etwas Oregano streuen und mit frischen Basilikum verzieren.

Salt the aubergines and let them stay for some minutes. Shortly roast or grill both sides of the stripes in a pan. Press the pizza dough ball flat unto a surface with flour and roll it thin with the rolling pin. Then spread the tomato sauce and after that spread the grinned Gouda cheese unto the pizza dough. Garnish with aubergines slices. Then add the bell pepper and the halved olives between the aubergines. Shift into the oven. Disperse some oregano over the baked pizza and decorate with fresh basilica.

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener / Pizza like at the Italian

Pizza Rucola

(Tomate, Parmaschinken und Rucola / tomatoes, parma ham and arugula)

Zutaten:
1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
5-6 EL Tomatensoße
80 g Mozzarella
(Mozzarella di Buffala)
1 Tomate (in Scheiben
geschnitten)
4 Scheiben Parma-Schinken
1 Hand voll Rucola
Zitonensaft
Olivenöl
Parmesan

Ingredients:
1 ball pizza dough
made after the basic recipe
5 - 6 tablespoon tomato sauce
80 g mozzarella
(mozzarella di Buffala)
1 tomato (cut in slices)
4 slices Parma ham
1 handful of arugula
Lemon juice
Olive oil
Parmesan

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Tomatensoße und anschließend die Tomatenscheiben verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und in den Ofen schieben.

Den Rucola mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel anrichten. Auf die noch dampfende Pizza den hauchdünnen Parmaschinken legen und den marinierten Rucola verteilen. Zuletzt noch etwas Parmesan darüberreiben.

Press the pizza dough ball flat unto a surface with flour and roll it thin with the rolling pin. Then spread the tomato sauce and after then the tomato slices unto the pizza dough. Sprinkle some olive oil over and shift into the oven.

Combine the arugula with lemon juice, olive oil salt and pepper in a bowl. Lay the very thin slices of Parma ham on the steaming pizza and spread the marinated arugula. Finally grind some parmesam over the top.

Flammkuchen / Tarte flambée

(Zwiebel-Speck-Kuchen / Onions-bacon-cake)

Zutaten:
1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
125 g Sauerrahm
(saure Sahne)
oder Crème Fraîche,
Quark, Schmand
1 Ei
1 EL Mehl
1 Zwiebel (in dünne Ringe geschnitten)
50 g Frühstückspeck
(in Streifen oder Würfel geschnitten)
Pfeffer
Salz
Kümmel
Schnittlauch

Ingredients:
made according the basic recipe
125 sour cream
or Crème fraîche, curd cheese,
1 egg
1 table spoons flour
1 onion (cut in thin rings)
50 g breakfast bacon (cut in stripes or cubes)
pepper
salt
caraway
chives

Den Sauerrahm mit Ei, Mehl, Pfeffer und Salz verrühren. Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Darauf die Sauerrahmmasse streichen. Mit Zwiebel und Speck belegen. Etwas Kümmel drüberstreuen und in den Ofen schieben. Über den fertig gebackenen Flammkuchen etwas Schnittlauch streuen.

Variation: den Belag mit etwas Gauda oder Emmentaler verfeinern.

Stir the sour with the egg, flour pepper and salt. Press the ball of pizza dough on a surface with flour and roll it flat with a rolling pin. Smear the sour cream mass unto the pizza dough. Garnish with onions and bacon. Disperse some caraway over the top and shift into the oven. Spread some chive over the finished baked tarte flambée.

Variation: the topping can be refined with some Gouda cheese or emmental cheese.

Pizza Casa Film anschauen unter: www.pizza-casa.de
Watch the Pizza Casa movie under: www.pizza-casa.de

Calzone

(gefüllte Pizzataschen / stuffed pizza pockets)

Zutaten:
1 Kugel Pizzateig
nach Grundrezept
2 EL Tomatensoße
90 g Ricotta (italienischer Frischkäse) oder Quark
1 kleines Ei
Salz
Pfeffer
3 EL Parmesan
½ Mozzarella in Würfel
3 Scheiben gekochter Schinken oder Mortadella (in Streifen geschnitten)
1-2 entkernte Oliven
Basilikumblätter

Ingredients:
1 ball of pizza dough
made according to the basic recipe
2 table spoons of tomato sauce
90g Ricotta (Italian cream cheese) or curd cheese
1 small egg
Salt
Pepper
3 tablespoons Parmesan
½ a cube mozzarella
3 slices of cooked ham or mortadella (cut in stripes)
1 - 2 seeded olives
basilic leaves

Die Teigkugel auf einer bemehlten Fläche platt drücken und mit dem Nudelholz nicht zu dünn ausrollen. Die übrigen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Masse in die Mitte des Teiges setzen. Den Teigfladen halbmondförmig zusammenklappen. Die Ränder gut zusammendrücken, umfalten und noch mal zusammendrücken, so dass sie gut schließen. Mit Tomatensoße bestreichen, in den Ofen schieben und backen. Wenn alles geklappt hat, müsste sich die Calzone gut aufblähen.

Press the pizza dough ball flat unto a surface with flour and roll with the rolling pin but not too flat. Add the remaining ingredients in a bowl and mix. Place the mass at the centre of the dough. Fold the dough in a half moon shape. Flatten the edges well, fold again and press together so that it can clove well. Smear with tomato sauce and shift into the oven for baking. If everything worked out successful, the Calzone should be expanded.

Schlusswort Frank Nötzold

Diese Rezeptsammlung ist ein Auszug aus dem Pizza-Backbuch **„Die Geheimnisse der perfekten italienischen Pizza“ vom Autor Frank Nötzold.**

Mit diesen Pizzarezepten können auch Sie sich ein Stück Italien nach Hause holen. Das Beste ist, Sie laden sich ein paar nette Freunde zu sich ein und probieren die eine oder andere Pizza gemeinsam aus.

Haben Sie auch den Mut eigene Pizzen zu kreieren.
Grundsatz sollte dabei sein: Was schmeckt – ist erlaubt!
Buon Appetito!

Autor und Urheberrechte: Frank Nötzold
noetzold@frankspizzaofen.de
www. frankspizzaofen.de
Weitere Infos auch unter: www.pizza-casa.de

Final word by Frank Nötzold

This recipe collection is an extract from the pizza baking book: **„Die Geheimnisse der perfekten italienischen Pizza“ („the secrets of the perfect Italian pizza“) from the author Frank Nötzold.**

With these pizza recipes you can also bring a piece of Italy in your home. The best is, you invite a few friends in your house and try out one or the other pizza together.

Have the courage to create your own pizzas.
The principle should be – what tastes good is allowed!
Buon Appetito!

Author und copyright: Frank Nötzold
noetzold@frankspizzaofen.de
www. frankspizzaofen.de
More informations also availbale under: www.pizza-casa.de

Die Schamotte Pizzaplatte – ein deutsches Qualitätsprodukt
The frie bricks pizza plate – A german quality product

Schamottequalität – A 35 pe
Eigenschaftswerte:

Tonerdegehalt (% Al_2O_3 %)	35 - 40
Eisenoxidgehalt (Fe_2O_3 %)	≤ 1,5
Rohdichte (g/cm³)	1,9 – 1,95
Offene Porosität (Vol. %)	23 - 26
Kaltdruckfestigkeit (N/mm²)	≥ 15
Feuerfestigkeit (SK)	32
Druckfeuerbeständigkeit (ta°C)	1350
Temperaturwechselbeständigkeit	≥10
Lin. therm. Ausdehnung (%/1200°C)	0,55 – 0,6
Maßtoleranz	± 2 , bei Maßen < 100 mm ± 2 mm

Fire-brick quality – A 35 pe
characteristic worth:

clay content (% Al_2O_3 %)	35 - 40
ferric oxide content (Fe_2O_3 %)	≤ 1,5
gross density (g/cm³)	1,9 – 1,95
open porosity (Vol. %)	23 - 26
could pressure strength (N/mm²)	≥ 15
fire retardancy (SK)	32
refractory under load (ta°C)	1350
temperature change endurance	≥10
lin. therm. expansion (%/1200°C)	0,55 – 0,6
size tolerance	± 2 , measurements < 100 mm ± 2 mm

Pizza Casa

Pizza Casa Film anschauen unter:
www.pizza-casa.de

Watch the Pizza Casa movie under:
www.pizza-casa.de

Pizza wie beim Italiener / Pizza like at the Italian

Das
Pizza Casa Set
mit umfangreichem Zubehör

The
Pizza Casa Set
with numerous equipment

CB-tec GmbH
Grüntenstr. 18
D - 87789 Woringen

Tel.: +49 - (0) 83 31 - 49 86 6 - 0 info@pizza-casa.de
Fax: +49 - (0) 83 31 - 49 86 6 - 19 www.pizza-casa.de

Ihr PIZZA CASA Händler:

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.
Auf Grund technischer Verbesserungen können ausgelieferte Bestandteile von den hier abgebildeten in Details abweichen.

Misprints and falsity are reserved. Due to technical ameliorations can the delivered components vary from the ones which are illustrated here in details.