

Pizza - Grundzutaten Variationen

Kategorien: Info, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Zutaten für die Original-Pizza

1. Teig: Hefe-, Blätter- oder Brotteig vom Bäcker
2. Tomaten: es dürfen nur schnittfeste Früchte gewählt werden. Besser aber sind noch italienische Tomaten in Dosen, die mit Basilikum gewürzt wurden.
3. Sardellen: Original werden besondere, im Mittelmeer vorkommende Heringsfische verwendet, die in Salz, Olivenöl und verschiedenen Gewürzen eingelegt wurden und in Spezialläden zu haben sind. Sonst nehme man die üblichen Sardellen, auch Anchovis genannt.
4. Olivenöl: Man sollte nur echtes Öl nehmen, das von feinsten auserlesenen Oliven zubereitet und "Jungfern-Öl" oder "Extra Vierge" genannt wird. Zweitpressungen oder Mischungen, etwa Riviera-Öl, sollte man ablehnen.
5. Schweineschmalz: Manche nehmen dies lieber als Öl. Am besten schmeckt es aber, wenn das Schmalz selbst frisch ausgelassen wurde.
6. Käse: Italiener verwenden nur echten Mozzarella (Büffelkäse), der nach nichts aussieht, aber nach dem Erhitzen voller Duft ist.
7. Oregano: Ist eine wilde Majoran-Art, die in den Bergen rund um Neapel vorkommt. Man kann ihn auch im Garten oder auf dem Balkon ziehen. Beim Backen einen frischen Kräuterstrauß nur obenauflegen, dann ziehen die ätherischen Kräuteröle in die Pizza ein.