

Pizza - Variationen - Info

Kategorien: Info, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Die Vorform der Pizza ist der Fladen, das ursprüngliche Brot wandernder Hirtenvölker. Wir geben Rezepte mit Hefe- und Blätterteig an. Beides kann man fertig aus der Tiefkühltruhe beziehen. Wer aber einen Bäcker gut kennt, frage ihn um etwas Brotteig. Damit wird unsere Pizza noch besser. Für Spezialisten und Liebhaber gibt es sogar elektrische Pizzaöfen zu kaufen. Lecker wird eine Pizza auch, wenn nicht nur Brotteig verwendet wird, sondern der Bäcker sie auch abbacken kann! Die Original-Pizza wird von den Bauern in der Umgebung Neapels gebacken, aber auch die Römer haben eigene Arten der Zubereitung entwickelt. Pizze, wie die Mehrzahl lautet, sind in aller Welt so beliebt, daß sie aus Amerika in völlig neuer Form aus Blätterteig wieder zurückgewandert sind. Auch die Japaner und Mexikaner backen Pizze heute auf ihre Weise. Man kann die Fertigzutaten auch in einer einzigen Packung kaufen und nach Geschmack variieren.