

Was Kommt auf Eine Italienische Pizza

Kategorien: Pizza, Küche, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

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.