GUTE DINGE
VON FÜHRENDEN FOODBLOGS
vorgestellt

DIE ECHTE NEAPOLITANISCHE PIZZA

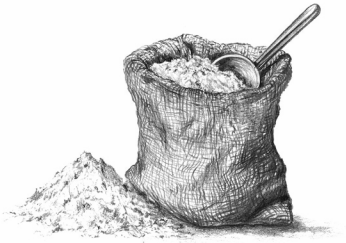
In Neapel wurde die Pizza erfunden - Dieses Rezept für neapolitanische Pizza ist dort Volksweisheit

Der Neapolitaner nimmt die Kreation der Pizza sehr ernst. So ernst, dass dort die Associazione Verace Pizza Napoletana gegründet wurde, ein Verband zum Schutz und zur Bewahrung der berühmtesten kulinarischen Erfindung Neapels. Außen knusprig mit einer dicken Kruste, innen weich und saftig. Diese Pizza mit einer Sauce aus Vesuv-Tomaten in der Kombination mit gutem Oregano gibt es in ganz Kampanien an jeder Ecke. Die Qualität der Zutaten ist entscheidend für den Genuß.

Rezept

Pizzateig

5g	frische Hefe
330g	lauwarmes Wasser
500g	ital.Weizenmehl Tipo 00
10g	Salz



Belag

400g Tomaten aus der Vesuv- Region, mit der Hand zerdrückt
1 Prise Salz, Zucker um die Tomaten auszutarieren
Olivenöl zum Beträufeln
getrockneter, wilder Oregano

Zubereitung

Vorbereitungszeit: 15min. am Vortag & 15min. am Genußtag
Zeit im Ofen: je nach Ofen ca. 10min

Die Hefe im lauwarmen Wasser in einer Schüssel auflösen.
Das Mehl in die Schüssel geben und grob (eine halbe Minute reicht!) mit einem Holzlöffel oder einem Teigschaber verrühren, Salz drüberstreuen und 10min stehen lassen. Nach dieser Ruhezeit noch einmal -jetzt am besten mit einer Hand den Teig grob durchkneten. Beim dritten mal, wieder nach 10 min entsteht ohne großen Aufwand ein glatter, elastischer Teig. Abgedeckt im Kühlschrank 8h bis 24h fermentieren lassen. Geschmack und Mundgefühl entstehen durch das besondere Mehl in Kombination mit der langen Fermentationszeit.

Den Teig vierteln und mit den Fingerspitzen von der Mitte des Teigballens nach aussen jeweils eine kreisförmige Pizza ausarbeiten. Den Backofen auf volle Hitze vorheizen.

Für den Belag die Tomaten aus der Dose mit der Hand in einer Schüssel zerquetschen (neapolitanischer Standard), mit Salz und Zucker abschmecken und auf dem Teig verteilen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen ca.7 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit wildem Oregano bestreuen und weitere 8-10 Minuten backen, bis der Teigrand goldbraun und knusprig ist. Sofort servieren.