

Pizza Pasta and More



Pizza and more 2024

Pizzateig

Für 6 Teiglinge

Zutaten:

1000gr Mehl Typ 00

30gr Salz

650ml kaltes Wasser

2gr Trockenhefe

Semola

- Mehl mit Wasser und Trockenhefe in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse kneten
- Nun die 30 Gramm Salz hinzugeben und weitere 10 Minuten kneten lassen
- Anschließend den Teig aus der Schüssel auf die Arbeitsplatte geben und weitere 5-10 Minuten mit den Händen kräftig durchkneten
- Den Teig in 6 Teiglinge (ca. 280 Gramm pro Teigling) schneiden und in eine luftdichte Box geben
- Die Box mindestens 24 Stunden im Kühlschrank lagern

Zubehör: Küchenmaschine, Küchenwaage

Pizza and more 2024

Tomatensoße und Ricotta Creme

Zutaten:

1 Dose geschälte Tomaten (400g)

Salz

Olivenöl

250g Ricotta

50ml Sahne

Fermentierter Pfeffer

- Die Tomaten in eine Schüssel geben und mit den Händen fein zerdrücken
- Mit Salt und Olivenöl abschmecken
- Ricotta mit der Sahne vermengen und glattrühren
- Mit Salz abschmecken und etwas fermentierten Pfeffer hinzugeben

Spaghetti Carbonara

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Teig:

800g Hartweizengrieß

330g Ei

Für die Soße:

2-3 Schalotten

100g Pancetta

2 Eier

40g Parmesan

100ml Gemüsebrühe

1-2 Zehen Knoblauch

Zubehör: PN100 (Nudelmaschine),
Knetmaschine inkl. Matrize 4

- Den Hartweizengrieß mit den Eier 8-10 Minuten verkneten und den Teig anschließend 2-3 Stunden gehen lassen
- Den Teig durch die Nudelmaschine ziehen und die Spaghetti in der gewünschten Länge immer wieder abschneiden. Die Kochzeit beträgt 2 Minuten
- Die Schalotten in feine Würfel schneiden, den Knoblauch fein hacken und alles in einer Gusspfanne anbraten
- Den Pancetta klein würfeln und zu den Schalotten geben und mit anbraten
- Die Brühe mit dem Parmesan verrühren, in die Pfanne geben und aufkochen lassen
- Eigelb verquirlen und zusammen mit den Nudeln in die Pfanne geben
- Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Pizza and more 2024

Olivenbaguette

Für 3 Baguette

Zutaten:

Baguette

Grießpoolish:

75g Weizenmehl Typ00

150g Hartweizengrieß

285ml Wasser

2g Trockenhefe

Hauptteig:

512g Grießpoolish

525 Weizenmehl Typ00

220ml Wasser

15g Backmalz

6g Trockenhefe

18g Salz

Oliven

Zubehör: Knetmaschine

Pizza and more 2024

- Für den Grießpoolish das Mehl, den Hartweizengrieß, das Wasser und die Hefe mit einem Schneebesen verrühren und abgedeckt bei Zimmertemperatur 18 Stunden stehen lassen
- Für den Hauptteig das Grießpoolish sowie die restlichen Zutaten (außer Salz) 10 Minuten langsam und anschließend 5 Minuten auf höherer Stufe verkneten
- Die Oliven klein hacken und kurz vor Ende der Knetzeit hinzugeben
- Den Teig abdecken und eine Stunde ruhen lassen
- Anschließend in drei Portionen zu je 500g abwiegen. Die Teiglinge auf ca. 15cm Länge vorrollen und nach einer kurzen Entspannungszeit von etwa 1 Minute zum Baguette ausrollen (ca. 40cm)
- Die fertigen Teiglinge in Hartweizengrieß rollen und in einer Gärbox zwischen Bäckerleinen einschlagen und 30-45 Minuten ruhen lassen
- Die Baguettes nun auf einem Backblech in den Ofen geben:
Holzbackofen: 270°C 20-25 Minuten
Elektro-Steinbackofen: 270°C Oberhitze, 170°C Unterhitze für 20-25 Minuten
Haushaltsbackofen: 230°C Umluft für 5 Minuten dann 210°C für 20-25 Minuten



Surf & Turf aus dem Pizzaofen

Für 4 Personen

Zutaten:

1kg Roastbeef

4 Doradenfilets o. Garnelen

Thymian

Rosmarin

Knoblauch

Butter

Zitrone

Grillt Nemo (Klaus Grillt)

Zubehör: Gusseisenpfanne

Pizza and more 2024

- Den Pizzaofen auf 150°C vorheizen
- Das Roastbeef im Ganzen in eine Gusseisenpfanne geben und in den Pizzaofen geben
- Das Roastbeef bis zu einer Kerntemperatur von 52°C garen
- Die Pfanne aus dem Ofen holen und den Pizzaofen auf 300°C hochheizen
- Butter, Knoblauch und Kräuter in die Pfanne geben
- Die Pfanne wieder in den Pizzaofen geben und das Fleisch für ca. 3-4 Minuten Arrosieren, bis eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist
- Das Fleisch in dünne Scheiben aufschneiden und mit etwas Brot und Dips servieren
- Den Pizzaofen auf 200°C vorheizen. Die Doradenfilets mit „Grillt Nemo“ würzen und mit Zitronenscheiben belegen. Anschließend etwas Olivenöl darüber träufeln
- Den Spargel in 3-4cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft, Olivenöl, gehackten Chilis, Salz und Pfeffer marinieren
- Filets und Spargel in eine Gusseisenpfanne geben und in den Pizzaofen geben, bis die Filets eine Kerntemperatur von 60-65°C haben. Anschließend servieren

Flammkuchen Elsässer

Zutaten:

Für den Teig:

1kg Mehl Typ 550

20g Salz

30g Olivenöl

530ml Wasser

Für den Belag:

1 Becher Schmand

150g Speckwürfel

1 Gemüsezwiebel

Salz und Pfeffer

- Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und zu einer homogenen Masse verkneten
- Den Teig in 160g Stücke portionieren und 2-3 Stunden gehen lassen
- Den Pizzeriaofen/Grill auf 350°C vorheizen
- Den Teig ausrollen, mit den restlichen Zutaten belegen und für 2-3 Minuten im Pizzeriaofen/Grill backen

Zubehör: Gusseisenpfanne

Pizza and more 2024



Süßer Flammkuchen Fruit & Dessert

Für 1 Flammkuchen

Zutaten:

1-2 rote Äpfel

100g Schmand

Vanillezucker

Fruit & Dessert (Ankerkraut)

- Den Pizzaofen/Grill auf 350°C vorheizen
- Den Schmand mit Vanillezucker vermengen, bis er süß genug schmeckt
- Die Äpfel entkernen und in dünne Scheiben hobeln
- Den Teig ausrollen, den Schmand darauf verteilen und gleichmäßig mit Apfelscheiben bedecken
- Anschließend Fruit & Dessert von Ankerkraut großzügig darüberstreuen und für 2-3 Minuten backen

Zubehör: Gusseisenpfanne

Pizza and more 2024