

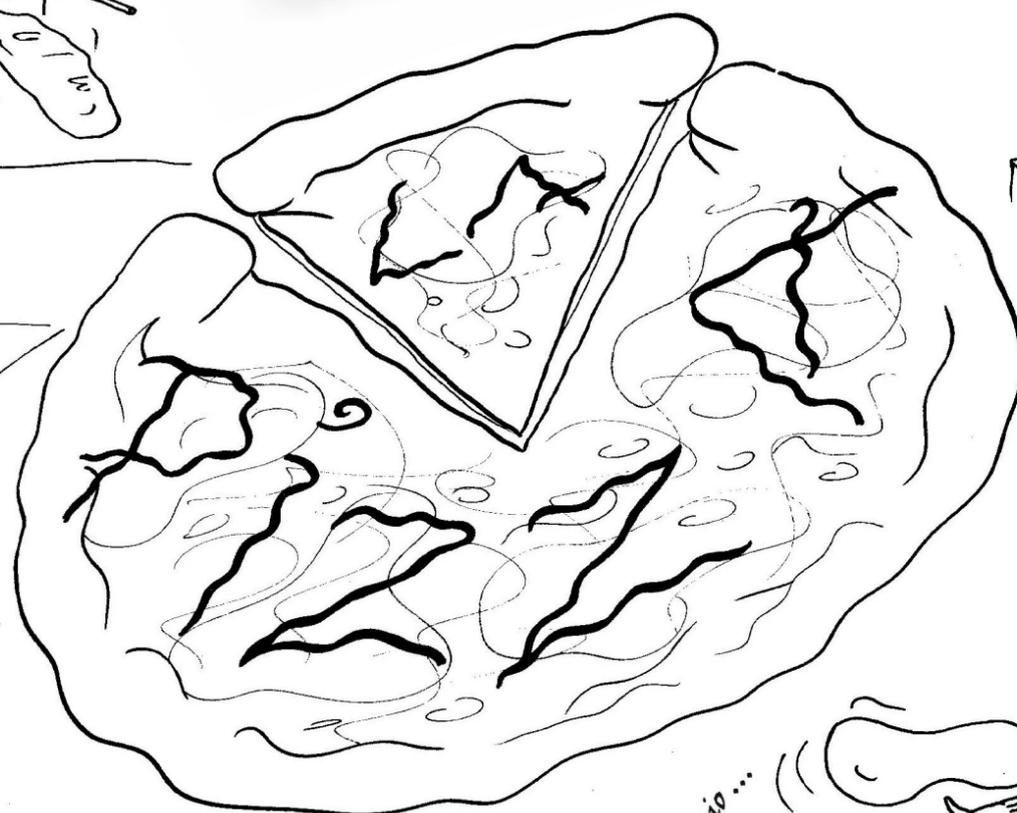
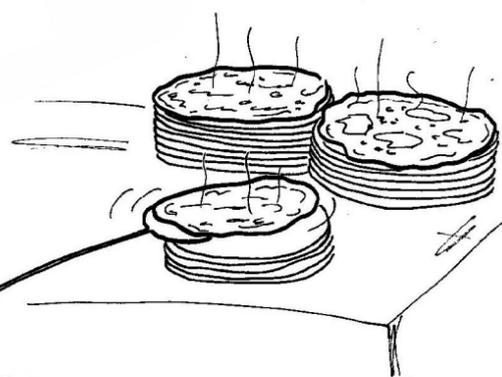
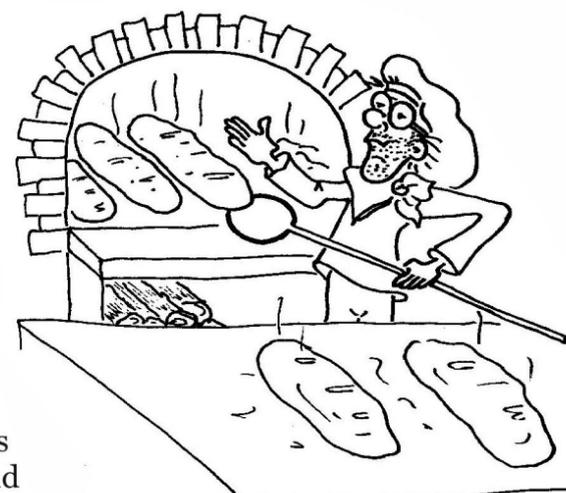
PIZZE AUS DEM HOLZOFEN

(8.) Am Abend, wenn wir den Stress hinter uns gebracht haben, bereiten wir aus dem Rest des Pizzateiges das Brot vor. Es geht über Nacht auf und in der Früh hat der Ofen die richtige Temperatur um es zu backen.

(7.) Wie gesagt, nach etwa eineinhalb bis 2 Minuten im Ofen sollte die Pizza brutzelnd am Teller liegen. Wenn z.B. die Unterseite der Pizza total schwarz ist, könnt Ihr euch beschweren. Wir machen euch dann gleich eine Neue. Ansonsten ist unser Produkt kein steriles, wo ein Stück dem Anderen gleicht. Es ist vielmehr den Launen des Holzes, des Feuers, des Ofens und natürlich auch denen des Pizzaiolo unterworfen!

(6.) Unser Ofen. Er wurde von Italienern gebaut und ist ein kleines Meisterwerk. Bei vollem Betrieb erreicht er Temperaturen von über 400° Celsius. Die Pizza hat ca. eineinhalb bis 2 Minuten, dann wird es für sie gefährlich. Unser Ofen macht auch die Pasta al Forno, die Gamberi, Bruschette und Crostini. Sind Pizze im Ofen muss auch Feuer brennen. Am liebsten hat unser Ofen ganz trockenes Buchenholz.

(5.) Ist die Pizza erst einmal schön rund und überall gleich dick oder dünn, wird sie belegt. Alle Sachen dafür kaufen wir in Italien ein – bis auf den Speck, der ist nämlich bei uns besser.



Die Urgroßeltern der Pizza stammen aus Mesopotamien. Sie waren ganz einfache Fladenbrote, die zwischen heißen Steinen gebacken wurden. Von damals bis heute hat sich eigentlich nicht viel getan, außer, dass die alten Ägypter Hefe zum Teig mischten und die Italiener reife Tomaten und Mozzarella hinauflegten. Heute ist die Pizza Napoletana ein gutes Beispiel dafür, dass die traditionelle Zubereitung eines uralten Gerichtes hochmodern sein kann...

(1.) Das ist unser Mehl: es heißt »Fior di Macina« und kommt aus Verona. Es ist ein spezielles Pizzamehl, ganz fein gemahlen und reagiert langsam mit der Hefe. Das ist wichtig, weil dann der Teig länger bearbeitbar ist. Das Mehl ist der wichtigste Bestandteil in unserem Teig.



(2.) Hier ist die Teigmaschine. Sie beginnt bei uns täglich um 15 Uhr ihr Tagewerk, denn da wird der Teig fabriziert. Unser Teig ist sehr einfach und deswegen muss er umso genauer hergestellt werden. Die Teigmaschine ist übrigens die einzige Maschine, mit der der Teig in Berührung kommt. Alles andere machen wir händisch.

(3.) Wenn der Teig aus der Maschine kommt werden kleine »Panini« geformt. Mit der Zeit bekommt man so ein gutes Gefühl in den Händen, dass alle Panini gleich schwer werden. Ist der Teig einmal verarbeitet, darf er bis zum Abend rasten.

(4.) Hat man bis jetzt sorgfältig gearbeitet, breitet sich die Pizza quasi alleine aus. Das ist wichtig, denn jetzt schauen einem die Leute zu. Unsere Pizza wird mit den Händen ausgebreitet und mag keine Nudelwalker usw.