

Pizza Specials



Inhalt

Einleitung	04
Filippo Licciardo	05
Teig	
Pizzateig mit Semola	06
Pizzateig mit Schmalz	07
No-Knead-Teig (kurze Gare)	08
Pizza	
Pizzette	10
Calzone (Fritto)	12
Pinsa con Stracciatella	14
Deep Dish Pizza (Chicago Style)	16
New York Slice	18
Grandma's Pie	20
Dessert	
Frittierte Nuss-Nougat-Streifen	22
Zeppoline mit süßer Ricottafüllung	24



Pizza mal anders!

Es muss nicht immer die Pizza Margherita sein. Filippo zeigt dir, was Pizzateig noch alles kann!

Ob als Streetfood, als amerikanische Klassiker oder sogar als Dessert: Pizza kann mehr, als du vielleicht glaubst. Wem klassische Pizzen auf Dauer zu langweilig sind, der findet in diesem Kurs neue Inspirationen. Dabei zeigt dir Filippo neue Teigvarianten mit kürzerer Teigführung und Gerichte, die du in der klassischen Pizzeria vergeblich auf der Speisekarte suchst: von Calzone Fritto über New York Slice, Deep Dish und Pinsa bis hin zu süßen Pizzateigtaschen als Dessert.

In diesem Kursheft findest du alle Rezepte, damit dir das Nachmachen bestimmt gelingt. Viel Spaß!

Danke!



KENWOOD



Filippo Licciardo

Filippo hat sizilianische Wurzeln und lebt mit seiner Familie in Bayern. Seit 15 Jahren ist er als Pizzaiolo und Gastronom tätig und betrieb diverse Restaurants. Er ist Teil der deutschen Pizza-Nationalmannschaft und versucht daher ständig, seine Pizzen noch weiter zu verbessern. Seit mehreren Jahren gibt er sein Wissen in Pizzabackkursen weiter und will dazu beitragen, dass jeder zuhause die bestmögliche Pizza zubereiten kann.

Pizza ist nicht nur ein Gericht, sondern Philosophie und Kultur



Filippo Licciardo

LA BOTTEGA TOSCANA

No-Knead-Teig (kurze Gare)

Zutaten & Infos



Zubereitung
10 min



Gesamt
4 h

1kg	Mehl
800ml	Wasser
30g	Salz
50g	Sonnenblumenöl
20g	Frischhefe
etwas Schmalz oder Butter zum Bestreichen der Auflaufform	

Zubereitung

Schritt 1 Vermischen

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Löffel vermengen, bis ein homogener Teig entsteht.

Schritt 2 Ruhen lassen

Den Teig portionieren und abgedeckt für 3–4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Tipp: Du kannst den Teig auch schon in jene Form geben, in der er dann gebacken wird.



Calzone (Fritto)

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
15 min



Portion
1

1 Teigling	Pizzateig mit Schmalz (siehe S. 6)
	Tomatensauce
	Mozzarella
	Schinken
	Pilze
	Basilikum
	Olivenöl
Alternative Füllung: Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta, Basilikum	

Zubereitung

Schritt 1 Vorbereiten

Den Teigling zunächst rund formen und dann mit wenig Tomaten-sauce und den restlichen Zutaten füllen. Zusammenklappen und gut verschließen.

Schritt 2 Backen

Im Ofen backen, bis die Calzone eine schöne Farbe hat.

Schritt 3 Frittieren

Alternativ kannst du die Calzone auch frittieren.

Schritt 4 Geschafft

Im Ofen backen, bis die Calzone eine schöne Farbe hat. Alternativ kannst du sie auch frittieren.

