



# Wie bäckt man eine napoletanische Pizza? Hier das Rezept



**Das Rezept für die neapolitanische Original-Pizza ist seit jeher unter Profi- und Hobby-Pizzabäckern** ein heiß diskutiertes Thema, sowohl hinsichtlich der Zubereitung des Teigs als auch die Methode des Ausrollens, die Wahl bestimmter Beläge und die Verwendung des Ofens.

Pizza scheint einfach und schnell zubereitet zu sein. Doch wissen Pizzabäcker, dass **hinter einer ausgezeichneten Pizza viele Stunden Arbeit, sowie Forschungsarbeiten hinsichtlich der besten Methode und Zutaten stecken.**

Bei der Herstellung einer köstlichen Pizza spielen derart viele Faktoren eine Rolle, dass die UNESCO im Jahr 2017 **die Kunst des neapolitanischen Pizzabäckers als immaterielles Kulturerbe der Menschheit aufgenommen hat.** Somit ist nicht die Pizza das Ergebnis, sondern das ganze Erbe des Wissens, das mit der Zubereitung dieser Speise verbunden ist.

In diesem Artikel werden wir versuchen zu klären, **welche wichtigsten Elemente zu beachten sind, um eine authentische neapolitanische Pizza zu backen.**

**Zunächst werden wir über den Teig sprechen.** Zudem geben wir einige Hinweise zur Auswahl der Zutaten, sowie zu den Methoden und Zeiten des Aufgehens, um dann das **authentische neapolitanische Pizzarezept** zu aufzuzeigen.

Im Folgenden gehen wir auf einige wichtige Aspekte der neapolitanischen Tradition **Zubereitung des Teigs von Hand ein, zur Dehntechnik des „Schlagens“ und der Zubereitung einiger Beläge.**

Schließlich sehen wir uns an, wie man **mit einem Holzofen die perfekte Pizza zubereitet,** sowie abschließend einige **Tipps für die Zubereitung einer neapolitanischen Pizza zu Hause mit einem Haushaltsofen von Alfa.**

# Das Rezept für den

# neapolitanischen Pizzateig

Beginnen wir mit einigen Überlegungen zur Auswahl der Zutaten, bei jeder Speise der wichtigste Ausgangspunkt, um ausgezeichnete Ergebnisse zu erlangen.

**Für das Rezept der neapolitanischen Pizza braucht man Weizenmehl vom Typ 0 oder 00, Wasser, Salz und Hefe.** Gemäß der neapolitanischen Tradition werden alle anderen Mehlsorten ausgeschlossen, auch Öl (oder jede andere Fettart) wird im Teig nicht verwendet.

**Die Zutaten für den Pizzateig werden gewöhnlich basierend auf einem Liter Wasser berechnet, was etwa 45 bis 50 Gramm Salz und etwa 1,7 kg Mehl entspricht, um einen Teig mit einem Feuchtigkeitsgehalt von etwa 60 % zu erhalten.**

**Es ist zudem möglich, den Feuchtigkeitsgehalt etwas zu reduzieren,** indem etwas mehr Mehl auf die gleiche Menge Wasser gegeben wird, **um einen Teig zu erhalten, der auch bei einer schnelleren Aufgehzeit eine gute Zähigkeit entwickelt,** wie es für die neapolitanische Pizza typisch ist.

Andererseits kann der **Feuchtigkeitsgehalt des Teigs leicht erhöht werden,** bzw. die Mehlmenge im Verhältnis zum Wasser verringert, **sofern stärkere Mehle verwendet werden, um das ideale Glutengeflechts zu entwickeln.** Um eine leicht verdauliche Pizza zu erhalten, muss der **Teig länger aufgehen und mit dem Reifungsprozess abgestimmt werden.** Dazu reicht es aus, die **Hefemenge zu reduzieren und den Teig im Kühlschrank ruhen zu lassen.**

Viele Faktoren beeinflussen schließlich die Dosierung der **Hefemenge im Teig.** Wir müssen zunächst die **Temperatur und beabsichtigte Aufgehzeit berücksichtigen.** Dieser Faktor kann je nach der Art des Aufgehens (langsam oder schnell) und der Raumtemperatur variieren.

Ein weiterer entscheidender Faktor für ein gutes Aufgehen ist **die Art der verwendeten Hefe und wie sie sich hinsichtlich Qualität und Dosierung der anderen Zutaten im Teig verhält.**

Als Anhaltspunkt können wir sagen, **dass die optimale Menge an frischer**

**Bierhefe zwischen 2 und 5 Gramm pro Kilo Mehl beträgt.** Möchte man **trockene Bierhefe verwenden, nimmt man gewöhnlich eine Menge zwischen der Hälfte und einem Drittel der frischen Hefe.** Möchte man hingegen **Sauerteig verwenden, kann man mit einer sehr variablen Menge zwischen 5 und 20 % des Mehlgewichts experimentieren,** je nach Stärke der Hefe und all den anderen Faktoren, die wir erwähnt haben.

**Nachdem wir auf die Zutaten eingegangen sind und wie sie dosiert werden, um das Rezept für die napoletanische Pizza richtig zuzubereiten,** erläutern wir im nächsten Abschnitt einige Tricks und Kniffe, die zu beachten sind, um die neapolitanische Tradition voll und ganz zu bewahren, und **geben einige Ratschläge für alle Phasen der Zubereitung unseres Lieblingsgerichts.**

# Finden Sie den Ofen, der am besten zu Ihren Bedürfnissen passt.





# Wie man eine echte neapolitanische Pizza zubereitet

Die wichtigsten Merkmale des traditionellen neapolitanischen Pizzarezepts umfassen drei grundlegende Aspekte, nämlich:

1. **Die Methode zur Herstellung des Teigs**
2. **Die Technik des Ausrollens**
3. **Die wichtigsten Zutaten zum Belegen**

Schauen wir uns an, was das Rezept für neapolitanische Pizza für jede Zubereitungsphase vorsieht.

## 1. Die Methode zur Herstellung des Teigs

Nachdem wir die Zutaten und ihre Dosierung gesehen haben, wollen wir nun näher über die Methode zur Herstellung des neapolitanischen Pizzateigs eingehen.

**Das Rezept für die napoletanische Pizza sieht die Zubereitung eines direkten Teigs vor, d. h. eines Teigs, bei dem alle Zutaten in einer einzigen Sequenz hinzugefügt werden**, ohne dass ein Vorteig wie der Biga oder Poolish hergestellt werden.

**Die einzige Technik, die eingesetzt werden kann, um das Glutengeflechts des Teigs zu stärken, ist die Autolyse**, obwohl viele neapolitanische Pizzabäcker auch auf diese Technik verzichten. Die Autolyse des Mehls ist ein Verfahren, bei dem ein Teig mit gut der halben Wasser- und Mehlmenge (im Vergleich zur Gesamtmenge im Rezept) begonnen und sofort etwa eine halbe Stunde pausiert wird.

**Es ist nicht erforderlich, einen Vorteig herzustellen. Es reicht aus, dass das gesamte Mehl feucht ist, um die Autolyse** bei einer langen Anfangspause zu aktivieren, was **die Fähigkeit zur Teigbildung, seine Elastizität** und Zähigkeit begünstigt.

**Das Rezept für die napoletanische Pizza sieht vor, den Teig schnell zu verarbeiten, der am Nachmittag zubereitet und am Abend gegessen wird, vor allem, wenn er zu Hause hergestellt wird.** In Pizzerien besteht neben den großen Mengen auch die Notwendigkeit, einen Teig zuzubereiten, bei dem unter anderem zwei oder drei Tage von der ersten bis letzten Pizza verstreichen und noch hervorragende Ergebnisse liefert.

Aus diesem Grund lassen fast alle Pizzerien den Teig im Kühlschrank ruhen und steuern das Aufgehen des Teigs durch Änderung der Temperatur, bei welcher der Teig ruht.

Dies ist bei der Zubereitung von Pizza zu Hause nicht der Fall. Der Teig wird in der

Regel nur dann für ein paar Stunden in den Kühlschrank gelegt, wenn es im Sommer sehr heiß ist; ansonsten **wird der Teig bei der Zubereitung neapolitanischer Pizza zu Hause immer bei Raumtemperatur belassen.**

Nun zum eigentlichen Knetvorgang: Wir haben gesagt, dass das neapolitanische Pizzateig einen schnellen Teig vorsieht. Aus diesem Grund ist **ein wichtiges Merkmal der neapolitanischen Pizza, dass Salz und Hefe im gleichen Schritt zugegeben werden können, aber stets an getrennten Seiten.**

Bei einem direkten Kontakt dieser beiden Zutaten wird die Kraft der Hefe geschwächt, deshalb wird bei der Herstellung von Pizzateig das Salz gewöhnlich zum Schluss hinzugefügt, sowohl aus dem oben genannten Grund als auch wegen der Eigenschaften des Salzes, Feuchtigkeit zu absorbieren. Dieser Faktor ermöglicht bei einem fast fertigen Teig, das Glutengeflecht am Ende des Knetvorgangs zu stärken. Dieser Vorteil ist bei der Zubereitung der neapolitanischen Pizza allerdings von geringerer Bedeutung, insbesondere wegen der schnellen Zubereitung und des Aufgehens des Teigs.

Um der neapolitanischen Tradition gerecht zu werden, muss der **Teig für die hausgemachte Pizza** in einer hölzernen Knetmulde zubereitet werden. Hierbei wird mit dem **Mehl begonnen, das Salz auf der einen Seite und die Hefe auf der anderen hinzugegeben, ohne dass sie in Kontakt kommen. Dann fügen wir nach und nach das Wasser zur Hefe hinzu und beginnen, nur diesen Teil des Mehls von Hand zu kneten.** Sobald sich die Hefe aufgelöst hat und wir gut die Hälfte des Mehls untergemischt haben, können wir **die Zugabe des Wassers abschließen und beginnen, den Teil des Mehls mit dem Salz** nach und nach hinzuzufügen.

Nach der Zugabe des Wassers muss der Teig mindestens **zehn Minuten lang kräftig geknetet** werden, wobei der Teig mehrmals mit beiden Händen gewendet wird.

Eine wirksame Methode, um bei der manuellen Herstellung von Teig ein gutes Glutengeflecht zu bilden, besteht darin, die äußeren Teile des Teigs über den mittleren Teil **durch kreisförmige Faltungen zu heben, welche uns helfen, eine große, glatte und homogene Teigkugel zu erhalten.**

**Ein letzter Tipp, um den Teig zu stärken, ist die klassische Dreifachfaltung,** bei welcher der Teig in zwei entgegengesetzte Richtungen ausgerollt und auf sich selbst zurückgefaltet wird. **Diese Technik dient dazu, die Elastizität der Glutene zu erhöhen,** und erfolgt nach einer Pause von etwa zehn Minuten nach abgeschlossenem Knetvorgang, bevor die Kugeln geformt werden.

Um die neapolitanische Tradition bis ins kleinste Detail zu befolgen, sollte der Teig etwa 300 Gramm schwer sein und in Holzkisten aufgehen.

## 2. Die Technik des Ausrollens

Wenn der Teig aufgegangen ist und der Ofen aufgeheizt wurde, ist es **an der Zeit, die Pizzen wie ein wahrer Meister der Backkunst auszurollen.**

**Der Pizzateig wird zunächst gedehnt,** indem man den Teig leicht drückt, um die **Luft von der Mitte zum Rand** zu bringen. Dieser Vorgang muss **von beiden Seiten der Pizza** durchgeführt werden, dabei müssen sowohl die Arbeitsfläche als auch der Teig leicht bemehlt sein.

Auf diese Weise erhalten wir eine kleine, dicke Teigscheibe, um in der Mitte eine dünne Pizza, die Kruste hingegen ausgeprägter zu erhalten. Dies geschieht durch wenige typische Dehnbewegungen des neapolitanischen Schlagens.

Bei dieser Technik wird mit einer Hand an einem **Rand die Pizza angehoben und auf die andere Hand gelegt, um sie mit einer schnellen Drehung des Handgelenks zu drehen und zu strecken.** Durch schnelles Wiederholen dieser Bewegung, dehnen wir die Pizza in **nur drei oder vier Schlägen in kurzer Zeit, schließen das Drehen der Pizza ab und beenden das Strecken.**

Es bedarf ein wenig Übung, um sich die richtige Handfertigkeit anzueignen. Auch **die „Schlag“-Technik erfordert eine gewisse Schnelligkeit,** um effektiv zu sein, denn wenn sie zu schwach ausgeführt wird, lässt sich ein hergestellter Teig, der richtig hergestellt wurde, nicht leicht dehnen.



### 3. Die wichtigsten Zutaten zum Belegen

Da nun der Pizzaboden fertig ist, können wir mit dem Belag fortfahren. **Bei der neapolitanischen Pizza sind die wichtigsten Zutaten natürlich Tomaten und Mozzarella**, denn zusammen mit EVO-Öl und Basilikum bilden sie die Seele der edelsten Version dieser Speise, welche der Königin Margherita gewidmet ist.

Lassen Sie uns zunächst kurz über die Tomaten sprechen, die Basis für zahlreiche Pizzabeläge.

**Um dem Rezept der neapolitanischen Pizza zu entsprechen, muss die Tomatensauce aus der Sorte San Marzano DOP hergestellt und ohne elektrische Hilfsmittel verrührt werden**, um die Qualität des Produkts am besten zu optimieren. Die entstandene Sauce sollte nur mit Salz gewürzt werden, ohne Zugabe von Öl, Oregano oder anderen Gewürzen.

Der andere unbestrittene Protagonist der Pizza ist **die Mozzarella, welche nach neapolitanischer Tradition aus Kuhmilch oder Büffelmilch hergestellt werden kann**.

Die Mozzarellas müssen **von Hand in nicht zu dünne Streifen geteilt werden, die man mindestens ein paar Stunden abtropfen lassen** muss, bevor man sie verwendet.

**Die letzten Faktoren, um der neapolitanischen Tradition hinsichtlich dem Hauptbelag gerecht zu werden, bestehen darin, die Tomatensauce und die Mozzarella bei Zimmertemperatur zu verwenden und erst nach dem Backen einen Schuss EVO-Öl auf die Pizza zu geben.**





**Finden Sie den Ofen, der  
am besten zu Ihren  
Bedürfnissen passt.**

# Wie wird neapolitanische Pizza im Holzofen gebacken?



Wenn unsere Pizza belegt ist, ist es an der Zeit, die Schaufel zu nehmen und sie in den Ofen zu schieben. Auch hier können einige Gewissheiten eingehalten werden, um der neapolitanischen Tradition zu entsprechen:

- **Traditionell wurde die Schaufel aus Holz hergestellt, aber technische Innovationen und die Einführung neuer Materialien haben zur Entwicklung von Aluminium-Schaufeln geführt, die viel leichter sind. Sie sind so konzipiert, um die verschiedenen Phasen zu verbessern: perforiert, damit überschüssiges Mehl abfallen kann, mit einer Rutsche, um den Teig zu verbessern, und viel robuster.**
- **Die Pizza wird auf die Schaufel gelegt und direkt auf die Arbeitsfläche aufgelegt und die Pizza direkt darauf geschoben wird.** Dieser Vorgang sollte durchgeführt werden, ohne den Teigrand zu quetschen, indem die Pizza gedreht wird, um sie zu bewegen und die Pizza zur endgültigen Größe direkt auf der Schaufel zu strecken.
- **Der kurze Schlag, um die Pizza in den Ofen zu schieben,** indem sie von der Schaufel auf den Boden des Ofens gebracht wird, gibt unserer Pizza ihre endgültige Form. Ein Trick, um runde Pizzen zu erhalten, besteht darin, ihnen beim Auflegen auf die Schaufel eine leicht ovale Form zu geben, um das Strecken auszugleichen, was bei einem unentschlossenen „In-den-Ofen-schieben“ entstehen kann.

Nachdem wir die Merkmale des neapolitanischen Einschlebens behandelt haben, wollen wir uns nun kurz mit dem Backen im Holzofen beschäftigen.

**Traditionell wurde der Ofen aus Ziegeln hergestellt.** Das große Gewicht, die schwierigen Handbewegungen, die neuen Technologien und die erzielten höheren Leistungen haben jedoch zu neuen Modellen mit einem feuerfesten Kern und einer Stahlauskleidung geführt, dem **FORNINOX**.

**Der traditionelle Holzofen muss mindestens zwei bis drei Stunden vorher aufgeheizt werden, damit die Pizzen** bei einer Temperatur von ca. 450° C gebacken werden. Dies ist die optimale Temperatur, um den Backvorgang nach neapolitanischer Tradition in etwa 90 Sekunden abzuschließen. Dadurch sind wir

gezwungen, viel mehr Holz zu verbrauchen (und damit mehr Geld auszugeben). Zudem müssen wir viel länger vor dem Ofen stehen, um das Feuer zu kontrollieren.

**Das beträchtliche Gewicht der Struktur aus feuerfesten Ziegeln und Beton macht es erforderlich, den traditionellen Holzofen dauerhaft aufzustellen.** Es wird ein sehr solider Sockel benötigt, der einen Teil des uns zur Verfügung stehenden Platzes beansprucht.

Entsprechend der neapolitanischen Tradition ist es zudem erforderlich, **das beste Brennholz zu wählen** und gut getrocknete Eiche und Buche zu bevorzugen, die für den Gebrauch bei Lebensmitteln zertifiziert sind.

**Beim Backen von Pizzen in einem traditionellen Holzofen sind die Temperaturunterschiede zwischen den verschiedenen Bereichen des Ofens zu berücksichtigen.** Diese Unterschiede sind hauptsächlich auf den Abstand zwischen der Pizza und dem Feuer (das durch Wärmestrahlen gart und die Bräunung der Kruste begünstigt) und auf die Anordnung der Pizza hinsichtlich dem Boden und der Öffnung des Ofens bedingt (da sich die Bodentemperatur ändert und damit wird der untere Teil Wärmeübertragung gebacken).

Bei der letzten zu berücksichtigenden Vorkehrung ist zu versuchen, **die Oberseite und die Unterseite gleichmäßig zu backen, indem die Pizzen nach der Hälfte der Backzeit um 180° gedreht werden, um ein perfektes Ergebnis zu erhalten.**

Wenn wir die letzte Pizza fertig gebacken haben, können wir den Deckel aufsetzen, um das restliche Feuer zu ersticken, und **den Ofen langsam abkühlen lassen.**

Der Umgang mit einem großen traditionellen Pizzaofen erfordert viel Erfahrung. **Um zu Hause auch auf kleinem Raum wie einer Terrasse neapolitanische Pizza zu backen,** kann **ein kleiner, innovativer Ofen** gewählt werden.





© Barts Outdoor Kitchen

Stelle zu Hause echte neapolitanische Pizza mit einem Holzbackofen von Alfa her

Nachdem wir das Verfahren für die perfekte Zubereitung der Pizza im Holzofen nach neapolitanischer Tradition beschrieben haben, **möchten wir zum Abschluss dieses Leitfadens für neapolitanische Pizzarezepte auf die Möglichkeiten hinweisen**, die **Holzöfen der Alfa-Serie** für die Zubereitung dieser außergewöhnlichen Speise bieten.

Abgesehen von der Tatsache, sich lange um das Feuer zu kümmern, haben die **traditionellen Öfen den Nachteil**, dass sie viel Holz verbrauchen.

**Diese beiden Nachteile können jedoch dank der Technologie des Holzofens aus Stahl von Alfa ausgeräumt werden.** Diese Geräte wurden entwickelt, um den Bedürfnissen von Hobby-Pizzabäckern gerecht zu werden, die mit hohen Temperaturen im Holzofen **experimentieren möchten, mit dem Vorteil, dass sie viel schneller erhitzt werden können**, da sie in nur wenigen Minuten sehr hohe Temperaturen erreichen.

**Dank des hohen thermischen Wirkungsgrads sind unsere Haushaltsöfen aus Stahl in der Lage, eine Feuerung zu erreichen, die der einer professionellen Pizzeria entspricht.** Neben den hervorragenden thermischen Leistungen unsere Stahlöfen, haben diese zudem einen zweiten wichtigen Vorteil: Sie lassen sich leicht versetzen.

Stahl ist nicht so schwer wie Ziegel oder Mörtel, welche für die Herstellung traditioneller Pizzaöfen verwendet werden. Dies hat dazu geführt, **robuste Strukturen mit Rädern zu entwickeln, auf denen der Haushaltsofen für den Außenbereich installiert werden kann. Für die meisten unserer Modelle werden diese nach Maß angefertigt.**

**Backöfen, die nicht mit einem maßgeschneiderten Sockel ausgestattet sind, können dennoch die Vorteile genutzt werden, versetzt zu werden, indem sie auf unseren multifunktionalen Pizzatisch aufgesetzt werden.** Dieses Gerät besteht aus **einem Stahltisch mit Rädern**, auf dem der Stahlöfen von Alfa aufgestellt werden kann. Es bietet zudem Platz zum **Ausrollen von Pizzen** sowie für nützliches Zubehör wie einen Ständer für die Pizzaschaufel.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass es **auch zu Hause möglich ist, das Rezept für neapolitanische Pizza zu wahren**, wenn man die von uns gegebenen Ratschläge für das Zubereiten des Teigs und der Zutaten beachtet und einen Pizzaofen wählt, der hohe Temperaturen gewährleistet.

**Die holz- oder gasbefeueren Stahlöfen von Alfa sind den baulichen Einschränkungen der traditionellen Holzöfen überlegen und bieten einen unübertroffenen Wärmewirkungsgrad** und sparen zudem viel Holz und Zeit.

**Dank des großen Vorteils ihrer Mobilität, sind sie die richtige Wahl für Pizzaliebhaber, die ihren Außenbereich nicht ständig belegen möchten**, insbesondere für Personen, die eine Terrasse oder einen nicht sehr großen Garten haben.

