

PFANNENPIZZA AM LAGERFEUER

ZUBEREITUNGSZEIT

CA. 1,5 STUNDEN

RUHEZEIT FÜR DEN TEIG

24 STUNDEN

ZUTATEN FÜR 8 PIZZEN

TOMATENSOSSE

3 kleine Dosen geschälte Tomaten

(à 400 g) oder Pizzatomen

3 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

3 Gewürznelken

3 Lorbeerblätter

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

TEIG

1,5 kg Mehl (Type 405)

¼ Würfel frische Hefe

ca. 40 g Meersalz

BELAG

Olivenöl zum Ausbacken

Mozzarella

Basilikum

Rucola

WERKZEUGE

Rührschüssel

sauberes Küchenhandtuch

Nudelholz

Eisenpfanne

Soßentopf

Die beste Pizza kommt aus dem Steinofen! So viel ist schon mal klar. Leider sind Steinöfen doch eher unhandlich und meistens hat man gerade keinen dabei. Aber auch in einer Pfanne lässt sich eine grandiose Pizza zubereiten – vorausgesetzt, die Basis ist ein guter Teig. Der Teig in diesem Rezept wird anders zubereitet als ein gewöhnlicher Hefeteig. Man sollte ihn am Vortag herstellen, da er 24 Stunden im Kühlschrank gehen muss. Das Ergebnis ist der beste Pizzateig, den ich kenne! In faustgroße Portionen geschnitten und in Frischhaltefolie eingewickelt, hält er sich über Stunden sehr gut in einer Kühlbox.

ZUBEREITUNG TOMATENSOSSE Tomaten in kleine Stücke und Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf mit möglichst dickem Boden stark erhitzen. Die klein geschnittenen Knoblauchzehen in das sehr heiße Öl geben und max. 10 Sekunden anschwitzen. Der Knoblauch darf nicht braun werden! Tomaten dazugeben, Nelken und Lorbeerblätter unterrühren. Hitze auf kleine Flamme reduzieren und Soße abgedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen. Immer wieder umrühren und darauf achten, dass die Soße nicht am Topfboden ansetzt. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Soße eher kräftig salzen und mit etwas Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG PFANNENPIZZA In einer Rührschüssel 600 g Mehl mit 625 ml kaltem Wasser, zerbröckelter Hefe und Meersalz kräftig zu einem flüssigen Teig verrühren. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und 20 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig etwa 5 Minuten lang gut aufrühren. Nach und nach weitere 400 g Mehl (jeweils eine Handvoll) unterrühren. Die Schüssel abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

FORTSETZUNG ZUBEREITUNG NÄCHSTE SEITE



PFANNENPIZZA AM LAGERFEUER



FORTSETZUNG ZUBEREITUNG

Am nächsten Tag restliche 500 g Mehl schrittweise in den jetzt noch sehr klebrigen Teig einarbeiten, bis dieser geschmeidig und elastisch geworden ist. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen, dann ist der Teig fertig zum Ausrollen. Etwa faustgroße Kugeln abschneiden und so auf max. 2–3 mm Dicke ausrollen, dass sie den Pfannenboden genau bedecken. Mit den Händen lässt sich der Teig fast noch besser in Form ziehen. Wer sich traut, kann es auch gern ganz authentisch mit Werfen versuchen!

Sind die Pizzafladen geformt, Olivenöl in der Pfanne leicht erhitzen. Teig in die Pfanne gleiten lassen, am besten von einem leichten und bemehlten Holzbrett. Nach 10 Sekunden wenden, sofort mit Tomatensoße und Mozzarella belegen. Deckel auflegen und die Pizza 3–4 Minuten bei nicht zu starker Hitze, also nur über der schwächeren Glut, ausbacken. Aus der Pfanne nehmen, mit Basilikum oder Rucola bestreuen und sofort servieren.

So grandios ein Dutch Oven oder auch andere gusseiserne Kochtöpfe und Pfannen für das Kochen am Feuer geeignet sind: Eine Tomatensoße sollte man in ihnen nicht zubereiten! Die in den Tomaten enthaltene Säure löst die mühsam angelegte Schutzschicht der Töpfe wieder auf, sodass man den Topf neu einbrennen muss. Außerdem schmeckt Tomatensoße aus Gusstöpfen unangenehm metallisch. Ein Edelmetalltopf ist für die Zubereitung der Soße die bessere Wahl.
