AUSGABE 01 / 2026

PIZZA HANDWERK

Neapolitanische Pizza zuhause meistern.
Tipo 00 Mehl. 48 Stunden Gaerung. Echte Zutaten.
Keine Kompromisse.

- Der perfekte Teig: Schritt fuer Schritt
- Tomatensosse: Warum nicht kochen alles aendert
- Kaese & Belag: Weniger ist mehr
- Die richtige Ausruestung fuer zuhause
- Komplettes Rezept mit Thermomix-Variante

www.pizza-handwerk.com

PIZZA HANDWERK MAGAZIN

Inhalt

04 **Editorial**
Warum dieses Magazin existiert

06 **Kapitel 1: Der Teig**
Mehl, Wasser, Hefe, Zeit. Die vier Sauelen.

14 **Kapitel 2: Die Tomatensosse**
Ungekocht, ungewuerzt. So einfach, so gut.

20 **Kapitel 3: Kaese & Belag**
Fior di Latte, Bueffelmozzarella, und die Kunst des Weglassens

26 **Kapitel 4: Die Ausruestung**
Vom Ferrari G3 bis zur Gaerbox

32 **Kapitel 5: Das Rezept**
48 Stunden kalte Gaerung, Schritt fuer Schritt

36 **Kapitel 6: Tipps vom Profi**
Haeufige Fehler und fortgeschrittene Techniken

38 **Kapitel 7: Pizza-Wissen**
Geschichte, Wissenschaft und Glossar

42 **Haeufig gestellte Fragen**
Die 10 wichtigsten Antworten

44 **Kapitel 8: Dein Pizza-Abend**
So wird der perfekte Abend mit Freunden

46 **Empfohlene Produkte**
Unsere Top-Empfehlungen auf einen Blick

-- **Einkaufsliste & Schnellrezept**
Zum Heraustrennen und Aufhaengen

EDITORIAL

Entweder richtig oder gar nicht.

Die meisten selbstgemachten Pizzen schmecken mittelmaessig. Nicht weil Pizza schwer ist, sondern weil irgendwo die falschen Entscheidungen getroffen werden. Falsches Mehl. Teig aus dem Kuehlregal. Dosensosse die 20 Minuten auf dem Herd stand. Ein Backblech auf 200 Grad.

Dieses Magazin ist kein Rezept-Blog mit 40 Variationen und bunten Stock-Fotos. Das hier ist eine kompakte Anleitung fuer Leute, die Pizza machen wollen, die sich von der Pizzeria um die Ecke nicht verstecken muss. Tipo 00, lange kalte Gaerung, echte San-Marzano-Tomaten ungekocht. Und ein Ofen, der der Aufgabe gewachsen ist.

Jedes Kapitel behandelt einen Aspekt der Pizza, vom Teig ueber die Sosse bis zum richtigen Ofen. Wir erklaeren nicht nur was, sondern warum. Wer versteht, warum 48 Stunden Gaerung besser ist als 2 Stunden, wird nie wieder zum Trockenhefe-Paeckchen greifen.

Am Ende steht ein komplettes Rezept, Schritt fuer Schritt, mit und ohne Thermomix. Dazu die Ausruestung, die wirklich einen Unterschied macht, und eine ehrliche Einschaetzung, was man sich sparen kann.

Die Idee zu diesem Magazin entstand aus einer einfachen Beobachtung: Die meisten Pizza-Anleitungen im Internet sind entweder zu oberflaechlich oder unnoetig kompliziert. Wir wollten etwas dazwischen, gruendlich genug, um wirklich gute Ergebnisse zu liefern, aber ohne das elitaere Gehabe, das manche Food-Blogger an den Tag legen. Pizza ist Handwerk, kein Hexenwerk. Aber wie bei jedem Handwerk kommt es auf die Details an.

Was dieses Magazin nicht ist: eine Sammlung von 50 verschiedenen Pizzarezepten. Wir konzentrieren uns auf eine Sache und machen die richtig. Neapolitanische Pizza, klassisch, mit den besten Zutaten und der richtigen Technik. Wer das beherrscht, kann

danach alles andere auch.

Wer Kompromisse will, ist hier falsch.

Euer PizzaHandwerk Team

UEBER UNS

PizzaHandwerk ist ein unabhaengiges Projekt fuer alle, die zuhause wirklich gute Pizza machen wollen. Wir testen Zutaten, Geraete und Techniken, und teilen nur das, was tatsaechlich funktioniert. Keine gesponserten Beitraege, keine bezahlten Rankings. Wenn wir ein Produkt empfehlen, dann weil wir es selbst benutzen.

Auf unserer Website www.pizza-handwerk.com findest du alle Inhalte dieses Magazins und mehr: regelmaessige Updates, neue Rezeptideen und aktuelle Produktempfehlungen. Wir freuen uns ueber Feedback, Fragen und Fotos eurer Pizzen.

Kontakt: www.pizza-handwerk.com

KAPITEL 01

Der Teig

Gutes Mehl, wenig Hefe, viel Zeit. Wer an einer dieser drei Stellen spart, bemerkt es.

Der Teig ist das Fundament jeder Pizza. Ohne guten Teig nuetzt der beste Belag nichts. Und guter Teig braucht genau drei Dinge: das richtige Mehl, die richtige Menge Hefe und vor allem eines, Zeit. Wer an einer dieser drei Stellen spart, bemerkt es sofort.

Mit normalem Haushaltsmehl (Typ 405) bekommst du anstaendiges Brot. Fuer Pizza funktioniert es nicht. Das Gluten ist falsch, die Feinheit stimmt nicht, der Teig verhaelt sich anders. Der Kleber im Mehl bestimmt, wie sich der Teig verhaelt: ob er reisst, ob er sich dehnen laesst, ob der Rand aufgeht.

Was viele nicht wissen: Der Teig ist nicht einfach eine Grundlage, auf der der Belag liegt. Er ist der Hauptdarsteller. In einer traditionellen neapolitanischen Pizzeria macht der Teig 80 Prozent des Geschmackserlebnisses aus. Die Kruste, der Rand, die Textur, alles kommt vom Teig. Wer das einmal verstanden hat, investiert seine Zeit in den Teig und nicht in den Belag.

Das Mehl entscheidet

Zwei Mehlsorten funktionieren fuer Pizza gut:

Tipo 00 (z.B. Caputo Pizzeria): Fein gemahlen, hoher Proteingehalt, ideal fuer den neapolitanischen Stil. Das Original. Wer authentische neapolitanische Pizza will, kommt an Tipo 00 nicht vorbei. Das Mehl ist feiner als deutsches Mehl, hat einen hoeheren Glutengehalt und verhaelt sich beim Kneten und Formen voellig anders. Der Proteingehalt liegt bei etwa 12-13 Prozent, was fuer die Glutenentwicklung entscheidend ist.

Weizenmehl Typ 550: In Deutschland leicht zu bekommen, funktioniert gut als Alternative, gibt etwas mehr Biss. Wer kein Tipo 00 bekommt oder es erstmal testen will, greift zum 550er. Das Ergebnis ist gut, aber nicht identisch. Der Teig ist etwas fester und weniger geschmeidig.

Der Unterschied zwischen den Mehltypen liegt in der Koernung und im Glutengehalt. Italienisches Tipo 00 ist extrem fein gemahlen, fast wie Puder. Deutsches 405er Mehl ist aehnlich fein, hat aber

weniger Protein. Und genau dieses Protein bildet das Gluten, das dem Teig seine Elastizitaet gibt. Ohne genuegend Gluten reisst der Teig beim Dehnen statt sich zu einem duennen, gleichmaessigen Boden formen zu lassen.

TIPP: Caputo Pizzeria Typ 00, 1 kg reicht fuer 4-5 Pizzen. Den Unterschied zu normalem Mehl merkst du sofort beim Kneten. Online bestellen ist oft guenstiger als im Feinkostladen.

Caputo Pizzeria Typ 00

Das Standardmehl neapolitanischer Pizzerien. Hoher Glutengehalt, fein vermahlen, ideal fuer lange Gaerung. 1 kg fuer 4-5 Pizzen.

Mehlvergleich im Detail

Mehltyp	Protein	Koernung	Eignung
Tipo 00 (Caputo)	12-13%	Sehr fein	Perfekt
Typ 550	11-12%	Mittel	Gut
Typ 405	9-11%	Fein	Ungeeignet
Vollkorn	13-14%	Grob	Nein

Wie viel Wasser? Die Hydration

Die Hydration ist das Verhaeltnis von Wasser zu Mehl. Bei 500 g Mehl und 335 ml Wasser liegt man bei 67 Prozent, das ist ein guter Ausgangswert. Der Teig ist weich, aber noch gut handhabbar.

Anfaenger sollten nicht hoeher gehen. Hohe Hydration (70 Prozent und mehr) macht den Teig weicher und schwerer zu formen, produziert dafuer eine noch luftigere Kruste. Erstmal mit 65-67 Prozent anfangen.

Warum ist die Hydration so wichtig? Wasser aktiviert das Gluten im Mehl. Zu wenig Wasser ergibt einen trockenen, broeseligen Teig, der sich nicht dehnen laesst. Zu viel Wasser macht den Teig so klebrig, dass er an allem haftet und kaum zu formen ist. Der Sweet Spot liegt fuer die meisten Tipo-00-Mehle bei 65-67 Prozent. Wer sicherer werden will, kann sich langsam nach oben tasten.

Wichtig: Die Wassertemperatur beeinflusst die Gaerung. Kaltes Wasser (ca. 18-20 Grad) verlangsamt die Hefetaetigkeit und gibt dir mehr Kontrolle ueber den Gaerprozess. Warmes Wasser (ca. 35-37 Grad) brauchst du nur fuer das Aufloesen der Hefe zu Beginn.

Hydration	Ergebnis	Schwierigkeit
60-63%	Fester Teig, knuspriger	Einfach
65-67%	Optimal, weich + handhabbar	Mittel
70%+	Sehr weich, luftige Kruste	Fortgeschritten

Hefe: weniger ist mehr

Viel Hefe gleich schnelles Aufgehen gleich wenig Geschmack. Der Teig hat keine Zeit, Aromen zu entwickeln. Das Ergebnis schmeckt nach Hefe, nicht nach Pizza.

Fuer 500 g Mehl mit 48-stuendiger Gaerung reicht **1 g frische Hefe** (oder 0,3 g Trockenhefe). Das klingt wenig, und so ist es auch. Die Gaerung macht den Rest. In dieser Zeit vermehrt sich die Hefe langsam, produziert Kohlendioxid und Alkohol, und die Enzyme im Mehl beginnen, die Staerke in Zucker umzuwandeln. Diese Zucker sind es, die spaeter im Ofen fuer die charakteristische Braeune und den Geschmack sorgen.

Frische Hefe oder Trockenhefe? Beides funktioniert. Frische Hefe ist etwas aktiver und gibt manchen Pizzabloggern zufolge einen marginal besseren Geschmack. Der Nachteil: sie ist nur begrenzt haltbar. Trockenhefe kann man auf Vorrat kaufen und lagern. Bei den geringen Mengen, die wir verwenden, ist der Unterschied minimal. Wichtiger als die Hefeart ist die Menge.

ACHTUNG: Den Teig mit einem halben Wuerfel Hefe in zwei Stunden fertig haben wollen. Das Ergebnis schmeckt nach Hefe, riecht nach Hefe, und geht am naechsten Tag auf der Arbeitsplatte weiter auf. Wer das einmal gemacht hat, versteht warum wir 1 g nehmen.

Hefemenge	Gaerzeit	Geschmack	Bekoemmlichkeit
21 g (1/2 Wuerfel)	1-2 Stunden	Hefig, flach	Gering
7 g (Paeckchen)	4-8 Stunden	Besser	Mittel
1 g	24-48 Stunden	Komplex, aromatisch	Hoch

Gaerzeit: 24 bis 48 Stunden

Der Teig kommt nach dem Kneten zuerst 1 Stunde bei Raumtemperatur in eine geoelte Schuessel, abgedeckt. Dann geht er in den Kuehlschrank. 24 bis 48 Stunden. Die Kaelte verlangsamt die

Hefe, waehrend die Enzyme im Mehl die Staerke abbauen. Der Teig wird aromatischer, bekoemmlicher, und laesst sich besser formen.

In der Kaelte arbeitet die Hefe langsam. Wer es eilig hat, nimmt 24 Stunden. 48 Stunden sind besser. Vor dem Backen muss der Teig mindestens 2-3 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren, erst dann laesst er sich vernuenftig formen, ohne sofort zurueckzuspringen.

Die kalte Gaerung, auch kalte Teigfuehrung genannt, ist das Geheimnis hinter dem Geschmack professioneller Pizzerien. Bei niedrigen Temperaturen (4-7 Grad im Kuehlschrank) passiert Folgendes: Die Hefe arbeitet sehr langsam und produziert dabei komplexe Aromastoffe. Gleichzeitig bauen Enzyme im Mehl langkettige Staerkemolekuele in Einfachzucker ab. Diese Zucker karamellisieren spaeter im Ofen und sorgen fuer die typische Leopardierung, die braunen Flecken auf dem Rand und Boden einer neapolitanischen Pizza.

Ein weiterer Vorteil der langen Gaerung: Bekoemmlichkeit. Bei kurzer Gaerzeit bleiben bestimmte Kohlenhydrate im Teig unverdaut, was bei manchen Menschen Blaehungen verursacht. Die lange Gaerung baut diese Stoffe weitgehend ab. Viele Menschen, die glauben, sie vertragen kein Brot oder keine Pizza, haben in Wahrheit ein Problem mit zu kurz gegaerem Teig.

TIPP: Eine Digitalwaage ist beim Pizzateig Pflicht. Wer nach Augenmass dosiert, bekommt jedes Mal andere Ergebnisse. Exaktes Abwiegen macht den Prozess reproduzierbar.

Digitalwaage mit 1-g-Genauigkeit

Beim Pizzateig kommt es auf Gramm an: 1 g Hefe, 10 g Salz, 335 ml Wasser. Ohne Waage ist das Raterei.

Die Gaerbox: unterschaetztes Werkzeug

Teigkugeln auf einem Teller mit Frischhaltefolie? Funktioniert, ist aber eine Zumutung. In einer richtigen Gaerbox bleiben die Kugeln feucht, nehmen keine Fremdgerueche an und lassen sich sauber stapeln. Die Oberflaeche trocknet nicht aus, es bildet sich keine Kruste, und die Kugeln sind nach 48 Stunden genauso geschmeidig wie am Anfang.

Pizzateig-Gaerbox, stapelbar

Rechteckige Kunststoffbox mit Deckel, fuer 4-6 Teigkugeln. Lebensmittelecht, spuelmaschinenfest, stapelbar. Genau das, was jede Pizzeria benutzt.

Teig formen: mit den Haenden

Nie ausrollen. Kein Nudelholz, keine Maschine. Den Teig von innen nach aussen druecken und dann langsam ueber die Haende dehnen. Der Rand bleibt dadurch dick und geht im Ofen auf. Wer