

*Rezepte und Styling:
Bérengère Abraham*

Fotos: Amélie Roche

Übersetzung: Karen Gerwig

PIZZABLUMEN

und Pinwheels

*Das neue Partyfood
aus dem Ofen*



Jan Thorbecke Verlag

Inhaltsverzeichnis

Grundlagen

TEIG UND SOSSEN

Pizzateig	6
Tomatensoße	6
Tomatensoße mit Aubergine und Rosmarin	7
Basilikumpesto	7
Rucolapesto	7
Pesto Rosso	7

DIE SCHNITTECHNIKEN

Zöpfe	8
Sonnenblumen	9
Sterne	10
Sonnen	11

Rezepte

PINWHEELS

Gedrehter Kranz mit Champignon-Trüffel-Sahne und Scamorza	16
Schnecken mit Schinken, Emmentaler, Schnittlauch und Sahne	18

Schnecken mit Lardo di Colonnata, Rosmarin und Crème Fraîche	20
Strudel mit Ricotta, Tiroler Speck und Salbei	22
Kleine Schnecken mit Aubergine, Schafskäse, Honig und Thymian	24
Pizzaschnecke mit Pancetta, Oliven und Mozzarella	26
Kleine Schnecken mit Pistazien und Schokotropfen	28

STERNE

Stern mit Kirschtomaten, Mozzarella, Schinken und Rucola	30
Stern mit Kartoffeln, Rosmarin, Mozzarella und Schinken	32
Stern mit Artischockencreme, rohen Artischocken, Mozzarella und Parmesan	34
Stern mit gegrillter Paprika, eingelegten Tomaten, Sardellen, Zwiebeln und Oliven	36
Stern mit Schoko-Nuss-Creme und Bananen	38

SONNEN

Vegetarische Sonne	40
Sonne mit Kürbis	42

Sonne mit Pfifferlingen und Haselnüssen	44
Sonne mit Räucherlachs, La Ratte-Kartoffeln, Dill und fein gehobeltem Fenchel	46
Sonne mit Birnen, roten Zwiebeln, Gorgonzola und Salat	48

SONNENBLUMEN

Sonnenblume mit Ziegenfrischkäse, Zucchini und Kürbiskernen	50
Sonnenblume mit Thunfisch, Mascarpone und Salbei	52
Sonnenblume mit Tomate, Kräuterschinken und Pecorino	54
Sonnenblume mit Zwiebeln, Kartoffeln und Räucherspeck	56
Drei-Käse-Sonnenblume	58

ZÖPFE

Zopf mit Schafskäse, Honig, Feigen und Zucchini	60
Zopf mit Artischocken und scharfer Salami	62
Zopf mit Schellfisch	64
Zopf mit Kalbshack, Auberginen, Oliven und Pinienkernen	66
Zopf mit roten Früchten und Zitronen- Mascarpone	68

GEROLLTE STERNE

Gerollter Stern mit Mozzarella, Kapern, Oregano und Oliven	70
Gerollter Stern mit Hackfleisch, Käse und Minze	72
Gerollter Stern „Weiße Pizza Regina“	74
Gerollter Stern mit Nougat und Mandeln	76

ZUM APERITIF

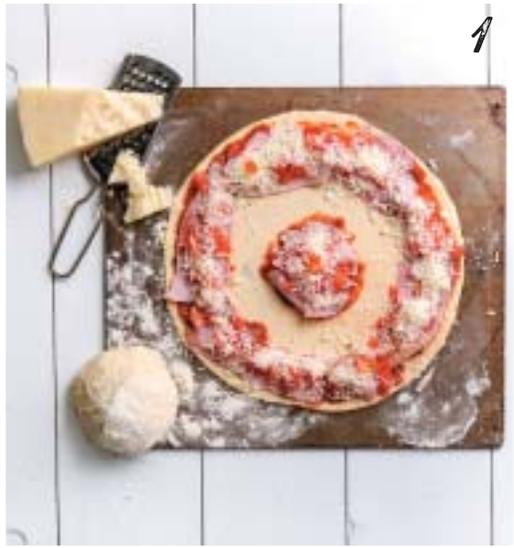
Pizza-Pops mit Zucchini, Comté und Leinsamen	78
Pide Pfirsich-Mozzarella	80
Pide mit drei Sorten Käse, Oliven und Sesam	82
Kranz mit Hähnchen, Curry, Frischkäse, Kürbiskernen und Tomaten	84
Twist-Pizza mit Rucolapesto, Kalamata- Oliven und Sardellen	86
Gewundener Kranz mit Pesto, Pinien- kernen und rohem Schinken	88
Pizza-Baguette	90
Pizza zum Zerpflücken mit Käse und scharfer Salami	92
Geschnittene Rolle mit Cheddar, Kräuter- schinken und Oregano	94

SCHNITTTECHNIKEN



Die Zöpfe

1. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen. Den Belag in der Mitte verteilen.
2. Die Ränder links und rechts von der Füllung einschneiden.
3. Die Pizza flechten, indem man die Teiglamellen von beiden Seiten abwechselnd übereinander klappt.



Die Sonnenblumen

1. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 runde Teigplatten von 30 cm Durchmesser ausrollen. Auf einer Teigscheibe die Füllung ringförmig am Rand entlang und als Klecks in der Mitte der Scheibe verteilen.
2. Die zweite Teigscheibe darauflegen und eine Schale über die Füllung in der Mitte stülpen. Den Teigrand in ca. 20 Streifen schneiden.
3. Die Lamellen um 90 Grad drehen, damit die Füllung nach oben zeigt.



Für 1 Pizza

Vorbereitung: 10 min

Backzeit: 5–10 min

250–300 g Pizzateig
(s. S. 6)

5 EL Artischockencreme

1 große Kugel Büffel-
mozzarella

4 Artischocken
„poivrade“ (kleine,
violette Artischocken aus
der Provence)

1 EL Olivenöl

Saft von ½ Zitrone

50 g Parmesan

Stern mit Artischocken- creme, rohen Artischocken, Mozzarella und Parmesan

Den Ofen auf die höchste Stufe zwischen 250 und 300 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 30 Zentimetern Durchmesser ausrollen und auf eine bemehlte Pizzaplatte legen.

Einschneiden wie auf S. 10 beschrieben, dann die Artischockencreme auf der restlichen Fläche verstreichen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in Würfel schneiden und auf der Artischockencreme verteilen. Dann die Ränder wie auf S. 10 beschrieben falten.

Die harten Blätter der Artischocken abzupfen und mit einem kleinen, scharfen Messer um die Herzen herumschneiden. Die Blätter am Artischockenboden abschneiden und die Herzen in feine Scheiben schneiden. Mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft beträufeln und gut durchmischen.

Die Pizza je nach Hitze des Ofens 5–10 Minuten backen. Den Parmesan zu Spänen hobeln. Die Pizza nach dem Herausnehmen mit den rohen Artischocken und dem Parmesan belegen. Sofort servieren.





Für 1 Pizza

Vorbereitung: 15 min

Backzeit: 5–10 min

250–300 g Pizzateig

(s. S. 6)

4 EL Crème Fraîche

½ rote Zwiebel

150 g Gorgonzola

2 Birnen

75 g gemischter grüner

Salat

Sonne mit Birnen, roten Zwiebeln, Gorgonzola und Salat

Den Ofen auf die höchste Stufe zwischen 250 und 300 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 30 Zentimetern Durchmesser ausrollen und auf eine bemehlte Pizzaplatte legen.

Einschneiden wie auf S. 11 beschrieben, dann die Crème Fraîche auf der restlichen Fläche verstreichen. Die Zwiebel schälen und hacken. Den Gorgonzola würfeln. Die Birnen schälen, die Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden.

Den Gorgonzola auf der Crème Fraîche verteilen, darauf die Birnen und die Zwiebelwürfel geben. Den Teig wie auf S. 11 beschrieben falten.

Die Pizza je nach Hitze des Ofens 5–10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen, den Salat darauf verteilen und sofort servieren.





Für 1 Pizza

Vorbereitung: 20 min

Backzeit: 7–12 min

300 g rote Früchte

3 EL Mascarpone

30 g Puderzucker

Abrieb von 1 Zitrone

200 g Pizzateig (s. S. 6)

Zopf mit roten Früchten und Zitronen-Mascarpone

Den Ofen auf die höchste Stufe zwischen 250 und 300 Grad vorheizen. Die roten Früchte vorsichtig waschen und trockentupfen. Die Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Zitronenabrieb verquirlen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen und auf eine bemehlte Pizzaplatte legen. Die Mascarpone in der Mitte verstreichen und die Früchte wie auf S. 8 beschrieben darauf verteilen. Die Ränder um die Füllung herum einschneiden und flechten wie auf S. 8 beschrieben.

Die Pizza je nach Hitze des Ofens 7–12 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren und kurz vorher mit Puderzucker bestäuben.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

1. Auflage 2017

Alle Rechte vorbehalten

Aus dem Französischen von Karen Gerwig

© der französischen Originalausgabe unter dem Titel: Les nouvelles Pizzas a partager du bout des doigts Mango Éditions, Paris 2016

© der deutschen Ausgabe 2017 Jan Thorbecke

Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiler,
Stuttgart

Fotos: Amélie Roche

Layout: Vincent Fraboulet

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH &
Co. KG, Calbe

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1160-5 (Print)

ISBN 978-3-7995-1188-9 (ebook)

Maßeinheiten

Flüssigkeiten

Metrisches System	Küchenmaß	Anderer Name
5 ml	1 TL	
15 ml	1 EL	
35 ml	1/8 cup / Tasse	1 oz
65 ml	1/4 cup oder 1/4 Glas	2 oz
125 ml	1/2 cup / 1/2 Wasserglas	4 oz
250 ml	1 cup / 1 Wasserglas	8 oz
500 ml	2 cups / 2 Wassergläser	
1 l	4 cups / 4 Wassergläser	

Feste Stoffe

Metrisches System	Küchenmaß	Anderer Name
30 g	1/8 oz	
55 g	1/8 lbs	2 oz
115 g	1/4 lbs	4 oz
170 g	3/8 lbs	6 oz
225 g	1/2 lbs	8 oz
454 g	1 Pfund	16 oz

Backtemperaturen

Hitze	° Celsius	Thermostat	° Fahrenheit
Sehr niedrig	70 °C	Th. 2-3	150 °F
Niedrig	100 °C	Th. 3-4	200 °F
	120 °C	Th. 4	250 °F
Mittlere Hitze	150 °C	Th. 5	300 °F
	180 °C	Th. 6	350 °F
Heiß	200 °C	Th. 6-7	400 °F
	230 °C	Th. 7-8	450 °F
Sehr heiß	260 °C	Th. 8-9	500 °F

