

## Nicht aus unserem Kochbuch ***Ein Pizza-Rezept***

für Inge Grossmann zum 70. Geburtstag

Während ich mich im Bett noch wohl fühle, überlege ich, was ich heute vorhabe. Ach ja, ich will eine Pizza machen. Pizza an einem freien Tag backen ist ein Vergnügen. Zwischen den einzelnen Arbeitsschritten ist immer genügend Zeit, etwas anderes zu tun. Es muss nur geplant werden. Langsam wird es warm in der Wohnung. Ich stehe auf, ziehe mich an und gehe rüber zu meiner Freundin Katja frühstücken. Meine Freundin hat eine Wohnung direkt neben meiner.

Nach dem Frühstück kehre ich erfreut mit einer Zeitung zurück. Eine Zeitung am frühen Morgen ist nicht selbstverständlich. Da wir zu geizig sind, eine Zeitung zu abonnieren, versuchen wir immer eine Zeitung zu organisieren, was häufig auch funktioniert. Deswegen ist eine Zeitung am frühen Morgen etwas Besonderes. Eine Zeitung an einem Morgen, an dem ich Pizza backen will, ist noch eine Steigerung. Da der Bundesligabetrieb noch in vollem Gange ist, ist der Sportteil der Zeitung sozusagen das Filetstück für mich.

Nachdem ich die Morgentoilette beendet habe, gehe ich in die Küche. Noch etwas verschlafen nehme ich eine Rührschüssel. In die Rührschüssel gebe ich ca. 250-350 Gramm Weizenmehl und ca. 100-150 Gramm Roggenmehl, damit der Boden fester wird. Dies vermische ich. Dann setze ich einen Topf mit 100 ml Milch auf, in den ich zwei Teelöffel Zucker verühre. Der Zucker ist wichtig, damit

die Hefe geht und die Milch darf nicht kalt sein. Sie darf aber auch nicht zu heiß sein, sonst bekommt es der Hefe nicht. Also warte ich, bis die Milch so ungefähr Körpertemperatur hat. Sie kann ruhig ein bisschen heißer sein, weil sich dies leicht ausgleichen lässt, indem man noch etwas kältere Milch hinzu gibt. Dann mache ich mit den Händen eine Vertiefung im Mehl. Dort schüttele ich die Milch hinein. Nochmals fühle ich die Temperatur der Milch. Sie ist noch etwas zu heiß, deswegen gebe ich noch etwas kalte Milch hinzu. Dann bin ich zufrieden und brösel 1/2 Päckchen Hefe hinein. Dann nehme ich etwas Salz und streue es über den Mehtrand. Jetzt ist der Vorteig fertig, und ich decke ein trockenes Tuch darüber und stelle den Teig in die warme Wohnung.

Da ich noch nicht so richtig wach bin und der Sportteil der Zeitung auch einige böse Überraschungen enthalten kann, weil ich ein Fan von Borussia Dortmund bin, beschliese ich zu nächst, für die halbe Stunde, während der Teig geht, die anderen Zutaten für die Pizza vorzubereiten. Wir sind heute nur zu zweit. Wir machen immer ein komplettes Blech für uns beide und frieren das ein, was übrig bleibt. Dies bedeutet, auf einem Teil der Pizza dürfen weder Champignons noch Spinat sein, weil die nicht wieder aufgewärmt werden dürfen. Dies muss beim Belegen der Pizza berücksichtigt werden.

Wir haben ca. 200 Gramm Spinat da, 100 Gramm Krabben, Knoblauch, eine Paprikaschote, 200 Gramm gekochten Schinken, und eine Dose Ar-

tischocken, sowie etwas Ananas. Dies bedeutet für die Vorbereitung, dass der Spinat aufgetaut werden muss, der Knoblauch muss klein geschnitten werden. Die Paprikaschote muss geputzt und klein geschnitten werden und der gekochte Schinken muss zu Würfeln geschnitten werden. Als weitere Tätigkeiten stehen an, dass die Sauce gemacht werden muss und der Käse gerieben. Da der Teig zweimal eine halbe Stunde gehen muss, ist es möglich sich zu überlegen, ob alles in einem Arbeitsschritt erledigt wird oder ob die Arbeit aufgeteilt wird. Aus Angst vor dem Sportteil und unangenehmen Neuigkeiten über Borussia Dortmund entscheide ich mich dafür, alles in einem Arbeitsschritt zu erledigen.

Als erstes mache ich die Sauce. Für die Sauce nehme ich eine kleine Dose mit Pizzatomen von 400 Gramm. Die Sauce kann aber auch mit frischen Tomaten gemacht werden. Hierfür ist dann noch zusätzlich etwas Tomatenmark notwendig. Die frischen Tomaten müssen zunächst geschält werden. Dies geschieht so, dass man sie mit heißem Wasser übergießt und leicht einritzt, dann lässt sich Haut abschälen. Jetzt muss nur der Strunk entfernt werden und die Tomaten müssen gekocht werden. Hierbei ist zu bedenken, dass sie mindestens eine halbe Stunde kochen müssen, eine Stunde ist besser, also ist es sinnvoller, dies am Vorabend zu tun. So ca. ein Esslöffel konzentriertes Tomatenmark muss noch zu der Sauce dann hinzu gegeben werden. Tomaten aus der Dose lassen sich sehr leicht verarbeiten. Die Dose wird geöffnet und in den Topf geschüttet. Die Sauce muss nun

mit Oregano, Pfeffer und Salz abgeschmeckt werden. Hierbei ist zu berücksichtigen, dass sie eine gewisse Schärfe haben muss, dies hängt von den anderen Zutaten ab. Bei einer Salami als Belag darf sie nicht zu salzig sein, wird die Pizza mit Peperoni belegt, darf sie nicht zu scharf sein. Bei den Zutaten, die ich gewählt habe, muss sie eher stark gewürzt sein. So stark, dass sie alleine nicht schmeckt.

Dann müssen die einzelnen Dosen geöffnet werden. Der Knoblauch wird fein gehackt, der gekochte Schinken in Würfel geschnitten und Champignons in Scheiben. Die einzelnen Zutaten drapiere ich dann in Schalen, sodass ich, wenn die Pizza fertig ist, sie einzeln nehmen kann. Nun muss nur noch der Käse gerieben werden. Für ein Pizzablech nehme ich meistens ca. 400 Gramm Käse. Da die Zutaten sehr leicht sind, kann bei dieser Pizza eher mehr Käse genommen werden.

Nun ist die halbe Stunde auch fast rum. Der Vorteig ist gut gegangen. Dies lässt sich daran erkennen, dass sich über dem Milchteig große, schmutzig aussehende Blasen gebildet haben. Jetzt muss der Teig geknetet werden. An den Teig gebe ich noch etwas Olivenöl, zwei Eier und noch etwas Flüssigkeit. Der Anfang beim Kneten ist schwierig, doch dann geht es leichter. Es bilden sich zunächst kleine Klumpen, die dann zu einem großen Klumpen verarbeitet werden müssen. Ich stelle mir meistens eine offene Flasche mit Wasser und eine Tüte Mehl neben die Rührschüssel, sodass ich nach Bedarf etwas hinzugeben kann.

Das Kneten kann anstrengend sein, doch irgendwann ist zu merken, wie aus den kleinen Klumpen ein großer geworden ist. Dieser große Klumpen kommt dann wieder in die Schüssel und muss nochmals gehen, für eine halbe Stunde.

Nun zum Sportteil der Zeitung. Wirtschaftlich ist Borussia Dortmund diese Saison wieder im ruhigen Fahrwasser, aber sportlich brennt es an allen Ecken und Enden. Der Samstag, Sonntag oder Freitag ist ein großer Angstfaktor. Die Hoffnung, dass es gelingt, aus jungen Spielern und Ersatzspielern ein funktionierendes Team zu basteln, erscheint sehr häufig als trügerisch. Doch heute ist ein guter Tag und es stehen keine weiteren Hiobsbotschaften im Sportteil. Nach einer halben Stunde habe ich den Sportteil durch und widme mich wieder dem Teig.

Der Teig ist auf die doppelte Größe angeschwollen. Nun muss ich zunächst das Pizzablech mit Öl bestreichen, danach kann ich mich um den Teig kümmern. Der Teig muss nun nochmals durchgeknetet werden, wodurch er auf die Hälfte wieder zusammenschrumpft. Jetzt muss überlegt werden, ob der Teig dick sein soll oder dünn. Da die Zutaten reichlich sind, habe ich eine Dicke gewählt, die so im Mittelfeld liegt. Nachdem der Teig durchgeknetet worden ist, muss er ausgerollt werden. Hierfür nehme ich ein Nudelholz und bestreue eine Arbeitsfläche, die in etwa so groß ist wie das Pizzablech, dünn mit Mehl. Der Teig wird auf die Fläche gelegt und muss nun von einem Klumpen so behandelt werden, dass er flach wird. Immer wieder gehe ich mit der Rolle über den Teig, so dass er gleichmä-

ßig wird. Wenn der Teig in ungefähr die Größe des Bleches erreicht hat, lege ich ihn auf das Blech. Durch das Öl lässt er sich auf dem Blech noch gut verschieben. Nachdem jede Ecke gleichmäßig mit Teig ausgefüllt ist, kann der Teig belegt werden.

Zunächst wird die Sauce gleichmäßig auf dem Teig verteilt, dann überlege ich mir, wie ich die einzelnen Zutaten arrangiere.

Heute mache ich eine Ecke mit Spinat und Krabben, eine Ecke mit gekochtem Schinken, Champignons und Artischocken (heißt meistens Capricciosa beim Italiener) und eine Ecke mit gekochtem Schinken und Ananas (Hawaii). Die Hawaii-Ecke kann dann eingefroren werden, während der Rest gegessen werden muss. Die gewürfelte Paprikaschote verteile ich über das komplette Blech. Eine rote oder gelbe Schote sieht hier besonders schön aus. Der Knoblauch kommt auf die Ecke mit dem Spinat und Krabben. Nachdem das Blech mit den Zutaten belegt wurde, muss der Käse noch gleichmäßig verteilt werden, dann ist die Pizza fertig.

Die Pizza kommt nun in den vorgeheizten Ofen und muss bei 200 Grad ungefähr eine halbe Stunde backen. An der Färbung des Käses lässt sich erkennen, wann sie gut ist. Was noch ein Trick ist, um zu sehen, ob der Boden gut ist, ist es, diesen mit einem Pfannenwender anzuheben; ist er schön braun, kann gegessen werden.



Blumenfotos...

Jetzt können sämtliche Behältnisse gespült werden, das Mehl muss noch zusammengefeigt werden und es bleibt bestimmt noch etwas Zeit, bis

die Pizza fertig ist. Heute nehme ich mir die Freiheit und genieße so etwas die aufkommende Langeweile, und dann? Guten Appetit!

Rezept für Eilige:

Zeit: 2 Std. mit Ruhezeit und Garzeit

Vorteig 1/2 Stunde gehen, Teig 1/2 Stunde gehen, Pizza 1/2 Stunde backen

Zutaten:

Gewürze:

Knoblauch

Salz, Pfeffer

Oregano

2 Teel. Zucker

1 Eßl. Olivenöl

250-350 gr. Weizenmehl

100-150 gr. Roggenmehl

100 ml Milch

½ Päckchen Hefe

2 Eier

400 gr. Pizza Tomaten oder entsprechend viele frische Tomaten (dann auch Tomatenmark)

200 gr. Spinat

100 gr. Krabben

1 Paprikaschote

200 gr. gekochten Schinken

Artischocken

Ananas

Fett für Backblech

Arbeitsschritte:

Teig:

Vorteig ansetzen

dann kneten

dann ausrollen

Zutaten:

Sauce vorbereiten

Zutaten vorbereiten

Käse reiben

(Holger Lausmann)



...zum Geburtstag von...



...Inge Grossmann gibt's noch dazu (L.K.)