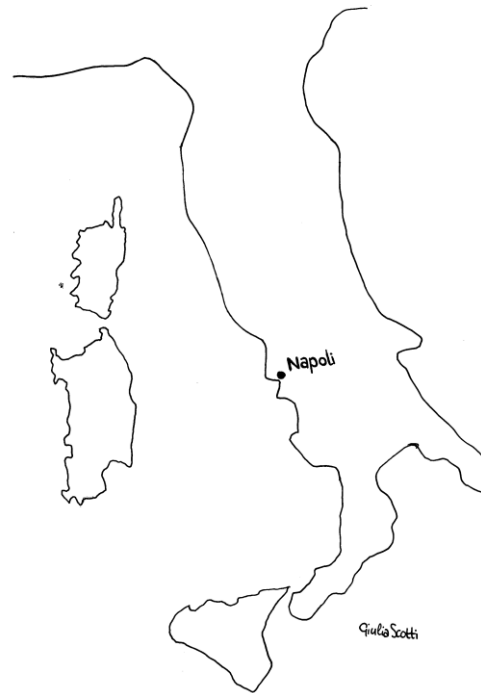




Zwei Wahrzeichen von Neapel:
der Vesuv und Pizza



Lo sapete che la pizza è stata inventata a Napoli?

Da vera Napoletana conosco un'ottima ricetta per la pizza fatta in casa.
Volete provarla? E allora uno, due tre ...via!

Ingredienti:

500 kg Farina00 (in Germania 405).

1 pezzo di lievito fresco (oppure 5 g di lievito secco).

300 ml acqua tiepida.

4 cucchiaini di olio d'oliva.

Sale (un cucchiaino).

Per la farcitura:

Mozzarella.

Passata di pomodoro.

Basilico.

Procedimento:

Mettere la farina in una ciotola. Prendere l'acqua calda e sciogliere dentro il lievito. Nella ciotola con la farina aggiungere l'olio d'oliva e il sale e poi mescolare bene. Ora mettere lentamente l'acqua sulla farina e girare con una forchetta per un minuto, poi poggiare l'impasto sulla tavola ed impastare con le mani per 5-6 minuti in modo molto deciso. Formare una palla e dopo aver messo un poco di farina nella ciotola, poggiaci anche la pasta per la pizza. Coprirla con un po' di farina e poi con uno strofinaccio. Lasciar riposare per 2 ore in un luogo caldo.

Dopo due ore l'impasto sarà raddoppiato e possiamo procedere alla preparazione della pizza!

Prendi una teglia da forno ed ungilala con un po' d'olio. Prendere la pasta della pizza, poggiarla sulla teglia e stenderla con delicatezza.

Accendi il forno a 250 gradi. Prendere la passata di pomodoro e versarla sull'impasto aggiungere olio e sale e con il dorso di un cucchiaio mescolare piano piano.

Mettere in forno per 15 minuti.

Prendere la pizza dal forno e metterci sopra la mozzarella già tagliata. Mettere la pizza di nuovo nel forno per due minuti (la mozzarella deve sciogliersi!).

Prendere la pizza dal forno, aggiungere un paio di foglie di basilico e... mangiala con gusto!

Una strofa di una famosa canzone a Napoli dice: *Pizza Pizza Margherita, la mangi con le mani e poi ti lecchi le dita!* (Pino Daniele)

Buon appetito!

Wusstet ihr, dass Pizza in Neapel erfunden wurde?

Als echte Neapolitanerin kenne ich ein gutes Rezept für hausgemachte Pizza! Möchtet ihr es probieren? Na dann, eins, zwei, drei ...los!

Zutaten:

500 kg 00 Mehl (in Deutschland 405)

1 Stück frische Hefe (oder 5 g Trockenhefe)

300 ml warmes Wasser

4 Löffel Olivenöl

Salz (ein Teelöffel)

Für den Belag:

Mozzarella

Passierte Tomaten

Basilikum

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Nehmt das warme Wasser und löst die Hefe darin auf. In die Schüssel mit dem Mehl das Olivenöl und das Salz geben und gut mischen. Jetzt könnt ihr das Wasser langsam einfüllen und eine Minute lang mit einer Gabel drehen, dann die Mischung auf den Tisch legen und 5-6 Minuten lang mit den Händen kneten. Macht eine

Kugelform, schüttet ein wenig Mehl in die Schüssel, legt die Teigkugel hinein und bestreut sie mit noch etwas Mehl. Mit einem Geschirrtuch abdecken und mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen.

Nach zwei Stunden ist der Teig gegangen und ihr könnt mit der PIZZA fortfahren!

Nehmt ein Backblech und fettet es mit etwas Öl ein. Nehmt den Teig und verteilt ihn vorsichtig auf dem Backblech.

Schaltet den Ofen bei 250 Grad ein. Nehmt nun die passierten Tomaten und verteilt sie auf dem Teig. Fügt Salz und Olivenöl hinzu und mischt vorsichtig mit der Rückseite eines Löffels alles.

Für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Die Pizza aus dem Ofen nehmen und den bereits geschnittenen Mozzarella auf der Pizza verteilen. Schiebt die Pizza nochmal für 2 Minuten in den Ofen, so dass der Mozzarella schmilzt.

Nehmt die Pizza aus dem Ofen, fügt ein paar Basilikumblätter hinzu und ... esst sie mit Genuss!

Ein Vers eines berühmten Liedes in Neapel sagt: *Pizza Margherita Pizza, iss sie mit den Händen und leck dann deine Finger! (Pino Daniele)*

Buon appetito!