

# 1 Teig – 50 Pizzas

belegen nach Lust und Laune

> Autorin: Christina Kempe | Fotos: Jörn Rynio

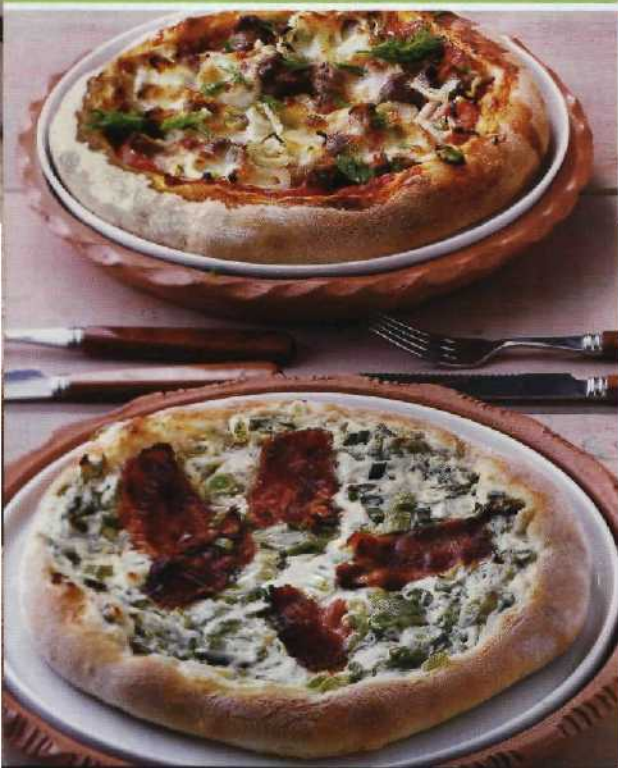
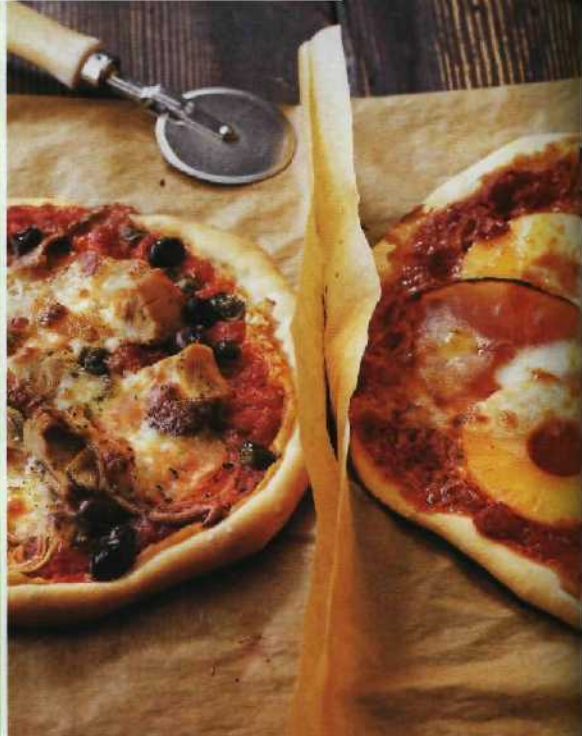


64/836

# Inhalt

## Die Theorie

- **4 Grundrezept: Pizzateig**
- **5 Tipps & Tricks**
  - 6 Die Grundzutaten: ohne sie läuft nichts
  - 7 Heute statt Hefeteig mal...
- **8 Feines für drunter...  
...und auch drüber**



## Die Rezepte

- 10 Evergreens, die jeder liebt. Hier finden Sie echte Klassiker, bekannt durch den Urlaub oder vom Italiener um die Ecke.
- 26 Trendsetter – am Puls der Zeit. Schwimmen auch Sie mit den angesagtesten Pizzas in den Geschmackswellen von heute.
- 46 Newcomer, die die Welt erobern. Mit diesen Geheimtipps in Sachen Pizza werden Sie jeden begeistern.



## Extra

- 60 Register
- 62 Impressum
- 64 **Die 10 GU-Erfolgstipps mit der Geling-Garantie für das Pizzabacken**

➤ **GU Serviceseiten**



## *Immer wieder Pizza*

Hauchdünner Teig mit knusprigem Rand, tiefrote aromatische Tomaten und zart schmelzender Mozzarella, gekrönt von grünen Basilikumblättchen – so eroberte vor über 100 Jahren die Pizza Margherita von Neapel aus die Welt. Heutzutage gibt es den allseits beliebten Sattmacher in groß oder klein, dick oder dünn und mit den unterschiedlichsten Belägen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Lust auf Pizza bekommen? Viele Anregungen stehen in diesem Buch – und mit dem Pizza-Hefeteig als Basis sind Sie für weitere eigene Ideen bestens gerüstet. Tag für Tag.