



Wir lieben das Landleben.

HÅKAN JOHANSSON

Gourmet

PIZZA

EIN WELTMEISTER VERRÄT SEINE GEHEIMTIPPS

Bilder: Rickard Rönnerstam

Inhalt

Vorwort _____ 9

PIZZEN

Tipps und Tricks _____	11
Schneller Pizzateig & gekühlter Pizzateig _____	13
Pizzateig mit Sauerteig & Vollkornteig _____	14
Rundwirken _____	16
Böden formen _____	17
Sauerteig _____	18
Tomatensoße & einfache Tomatensoße _____	21
Senf-Dill-Soße & Steinpilzcreme _____	22
Pesto _____	23
Mozzarella _____	24
Pfifferlinge _____	26
Pesto & Tomaten _____	29
Salami & Taleggio _____	31
Sardellen _____	32
Pistazien _____	35
Ziegenkäse _____	36

Veggi _____	39
Schinken & Champignons _____	40
Fischrogen _____	43
Salami _____	44
Eier & Speck _____	47
Spargel _____	48
Steinpilze _____	51
Kartoffeln & Speck _____	52
Käse _____	55
Muscheln _____	56
Kürbis _____	59
Zwiebeln _____	60
Rosenkohl _____	63
Garnelen _____	64
Lachs _____	67
Trüffel _____	69
Tomaten & Knoblauch _____	71
Avocado _____	72

DESSERT-PIZZEN

Brioche-Teig _____	77
Croissant-Teig _____	79
Vierfachfaltung _____	80
Dreifachfaltung _____	81
Vanillecreme _____	83
Himbeeren _____	85
Mango & Passionsfrucht _____	86
Äpfel _____	89
Schokolade _____	90
Birnen _____	93