



Pizza fritta – frittierte Pizza

Pizza fritta ist in der Region Napoli sehr bekannt. Sehr beliebt als Streetfood.

Wie es schon der Name sagt, wird die Pizza im heissen Öl frittiert. Nach dem Frittieren wird sie mit Sauce und Parmesan belegt.

Zutaten

1 kg Weismehl oder nach Möglichkeit Pizzamehl
670 ml Wasser, handwarm
21 g Salz
0.8 g Frischhefe
40 g Olivenöl

Zubereitung

Alle Zutaten in eine grosse Schüssel geben. Mit den Händen die Masse zu einem Teig zusammen fügen. Der Teig wird nicht lange geknetet. Nur so lange, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Dauert ca. 3 – 4 Minuten.

Schüssel leicht mit Fett einpinseln oder mit Backtrennspray besprühen. Teig in die Schüssel geben und 24 Stunden bei 20 Grad reifen lassen. Ca. alle 8 Stunden den Teig eine Runde Falten. Das heisst, man zieht auf der einen Seite den Teig etwas in die Länge und legt ihn in die Mitte. Macht eine viertel Drehung der Schüssel und wiederholt das Ganze, bis man eine Runde gemacht hat. Für diese Operation befeuchtet man sich die Hände mit Wasser, so bleibt der Teig nicht an den Händen kleben.

Nachdem die 24 h vorüber sind, sollte der Teig verdoppelt sein. Nun geht es an das Formen der Kugeln (auf italienisch - pezzatura).

Meine Pizzas werden eher klein. Ich wiege pro Kugel ca. 50 gr Teig ab und lege sie auf ein bemehltes Tuch oder in eine leicht bemehlte Plastikwanne und lasse sie nochmals 1 – 2 Stunden gehen, bis sie verdoppelt sind.

In der Zwischenzeit bereite ich die Tomatensauce für den Belag zu.

Zutaten für die Tomatensauce

1 Dose Pelati (Dosentomaten)

1 Knoblauchzehe

Olivenöl

Salz und Oregano nach Bedarf

Basilikumblätter

Ca. 70 Gramm Parmesankäse

Zubereitung

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die leicht zerquetschten Knoblauchzehe (in camicia) darin dünsten. In camicia ist in Italien ein typischer Begriff. Das heisst die Knoblauchzehe wird nur gequetscht und so im Olivenöl leicht gedünstet bis sie den Geschmack abgegeben hat. Bevor man dann die Tomaten beigibt, wird die Knoblauchzehe wieder entfernt. Dosentomaten mit den Händen oder einer Gabel leicht zerdrücken. In das warme Olivenöl geben. Mit Salz und etwas Oregano würzen und auf kleiner Stufe ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Weiterverarbeitung der Pizza

Nachdem die zweite Reifezeit durch ist, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche die kleine Pizzakugeln zu kleinen Disks formen. Aussen herum einen dickeren Rand lassen und in der Mitte etwas dünner. In der Mitte mit einem Messer einige Schlitze machen, das hilft beim Frittieren.

Während die Sauce köchelt wird das Erdnussöl auf 170° C aufgeheizt. Die geformten Pizzas in das heisse Öl geben und gleich mit Hilfe einer Kelle die Mitte eindrücken, damit eine Mulde für die Sauce entsteht.

Frittierte Pizza auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Etwas Sauce in die Mitte der Pizza geben und mit Parmesankäse bestreuen. Auf jede einzelne Pizza ein Basilikumblatt geben. Möglichst heiss/warm geniessen.

