



Rezept aus dem Blog von [www.deliziedamelia.ch](http://www.deliziedamelia.ch)

## Pizza con la scarola alla napoletana

Diese Pizza solltet ihr unbedingt einmal probieren! Es handelt sich um eine typische Pizza aus der Region Neapel, die mit Endivien-Salat, Oliven und vielen weiteren Zutaten zubereitet wird. Besonders in der Weihnachtszeit ist sie sehr beliebt, kann aber das ganze Jahr über genossen werden.

Jeder hat seine eigene Variante und seine persönlichen Vorlieben.

Meine Mutter bereitete diese Pizza oft zu, aber bei mir geriet sie fast etwas in Vergessenheit. Eigentlich schade. Als ich diese Woche meine Einkäufe tätigte, strahlte mir ein sehr schöner Bio-Endiviensalat entgegen. Beim Anblick tauchte eine Erinnerung in mir auf. Also entschied ich mich, den Endiviensalat zu kaufen und eine Pizza con la scarola zuzubereiten – und meiner Familie schmeckte sie hervorragend!

Gerade während des Backens strömte der Duft der Oliven durch das ganze Haus und lockte die Olivenliebhaber(innen) aus ihren Zimmern.

Diese Pizza eignet sich hervorragend als Abendessen. Wie bei der restlichen übrig gebliebenen Pizza schmeckt sie uns auch am nächsten Tag noch gut. Man könnte sie kurz im Ofen aufwärmen, aber das tun wir nicht – wir genießen sie einfach so.

### **Zutaten für eine Pizza (für ein Blech von ca. 30x40 cm):**

*Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + Gehzeit 12 h*

#### **Für den Teig:**

600 g Mehl  
390 g Wasser (ca. 20 – 22 Grad warmes Wasser)  
0,5 g Hefe  
8 g Salz  
20 g Olivenöl

#### **Für die Füllung:**

2 Endiviensalate (ca. 800-1000 g)  
2 Knoblauchzehen  
50 ml Olivenöl  
Peperoncino – nach Belieben  
100 g Oliven di Gaeta oder Taggiasca-Oliven  
40 g Rosinen  
40 g Pinienkerne  
50 g Kapern  
Salz und Pfeffer  
Nach Belieben: Sardellenfilets

#### **Zum Einpinseln:**

Olivenöl

**Hinweis:** Im Originalrezept werden Rosinen und Pinienkerne vorgesehen, aber meine Mutter hat diese nie verwendet. Stattdessen gab sie immer ausgelöste Salsiccia oder gewürfelte neapolitanische Salami dazu. Die Rosinen und Pinienkerne verleihen der Pizza einen süsslichen Geschmack, aber wie schon gesagt, meine Mutter gab sie nie dazu. Ich wollte es jedoch unbedingt ausprobieren und war begeistert von der Geschmacksexplosion.

### **Zubereitung des Teiges:**

Wir starten am Vorabend mit der Zubereitung des Pizzateiges. Wasser, Hefe und Mehl in eine Kneteschüssel geben und mit der Küchenmaschine auf kleiner Stufe kneten lassen.

Nach einigen Minuten das Salz zum Teig geben und gut einarbeiten lassen. Zum Schluss das Olivenöl hinzufügen und den Teig fertig auskneten.

Den ausgekneteten Teig in eine leicht geölte Schüssel legen. Während der Gärzeit sollte der Teig ca. 2–3 Mal gefaltet werden.

Wenn der Teig aufgegangen ist, in zwei Portionen teilen. Eine Portion sollte etwas grösser als die andere sein. Mit der grösseren Portion wird der Boden ausgerollt, die kleinere Portion wird für den Deckel benötigt. Da der Boden etwas über den Deckel umgeschlagen wird, sollte mehr Teig für den Boden verwendet werden.

### **Zubereitung der Füllung:**

Die Füllung sollte einige Stunden vorher zubereitet werden, damit sie bis zur Verwendung genügend Zeit hat auszukühlen. Am besten ebenfalls am Vorabend zubereiten.

Den Endiviensalat unter fliessendem Wasser gut waschen und die äusseren, etwas unschönen Blätter entfernen. Den Endiviensalat in einen Topf mit Wasser geben und einige Minuten weichkochen lassen. Danach in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Da es sich um ein neapolitanisches Rezept handelt, würden Oliven aus Gaeta verwendet werden. Diese werden entsteint. Ich mag jedoch die Taggiasca-Oliven sehr gerne und habe mich in diesem Rezept dafür entschieden. Auch diese werden entsteint verwendet.

Eine grosse Pfanne nehmen, Olivenöl und die zwei geschälten Knoblauchzehen hineingeben. Sobald das Öl erwärmt ist, den etwas ausgedrückten gekochten Endiviensalat hinzufügen. Alles ca. 10–15 Minuten dämpfen. Wer möchte, kann auch etwas Peperoncino dazugeben. Danach die Knoblauchzehen entfernen.



Oliven, Kapern, Rosinen und Pinienkerne dazugeben und alles noch einige Minuten auf dem Feuer lassen, bis alles gut vermengt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung gut auskühlen lassen.

**Backen:**

Den Ofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**Formen:**

Auf einer sauberen Arbeitsfläche etwas Mehl streuen.

Die grössere Teigkugel darauflegen und gleichmässig auf ca. 35x45 cm ausrollen.



Ein mit Olivenöl gefettetes Blech nehmen und den Teig darin verteilen. Der Teig sollte etwas grösser als die Form sein. Den überstehenden Teig dann über den zweiten Teig "klappen", um die Pizza zu verschliessen.

Die Füllung gleichmässig auf dem Teig verteilen.

Die zweite Teigkugel ebenfalls gleichmässig ausrollen und auf die Pizza legen. Die überlappenden Teigränder auf den Deckel klappen und so die Ränder der Pizza verschliessen.

Die fertige Pizza zugedeckt nochmals 30–60 Minuten gehen lassen, damit sie schön aufgeht. Die Pizza mit Olivenöl bepinseln und mit einer Gabel einstechen, damit der entstandene Dampf während des Backens entweichen kann.

Die Pizza ca. 30–40 Minuten goldbraun backen.

