Fugazzeta: Pizza aus Argentinien



Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche



Mmmhhh, Pizza geht immer. Gerade sind Pizzaöfen der Trend für den heimischen Garten (siehe unten). Sven Teichmann ist passionierter Pizzabäcker und erfreut auf YouTube, Instagram und TikTok andere Pizzaliebhaber mit immer neuen Kreationen. Jetzt hat er ein Kochbuch am Start, „Pizza Passion“ (Becker Joest Volk, 28 Euro). Und darin findet sich auch eine argentinische Fugazzeta, eine köstliche Pizzavariante mit fein geschnittenen Zwiebeln und viel Käse. Also ran ans Teig machen und diese südamerikanische Köstlichkeit probiert! Eine Pizzabackform braucht man allerdings.

■ Zutaten — Portionen: 1

500 g	Weizenmehl Type 00 (11–15% Proteingehalt)
300 g	handwarmes Wasser
15 g	frische Hefe (oder 5 g Trockenhefe)
10 g	Salz & etwas Olivenöl
250 g	Fior-di-latte-Mozzarella (oder Büffel-Mozzarella)
Je 50 g	Parmesan und Edamer
3	mittelgroße Zwiebeln
1-2	Prisen getrockneter Oregano & 1 Prise Chiliflocken



Zubereitung: So wird’s gemacht

■ Für den Teig **Mehl**, **Wasser**, **Hefe** und **Salz** in eine große Schüssel geben und mit dem Kochlöffel vermengen. Masse auf die Arbeitsfläche stürzen und mit den Händen **10 bis 15 Minuten kräftig kneten**, bis der Teig geschmeidig ist. Alternativ in der Küchenmaschine erst ca. 5 Minuten auf mittlerer, dann 5 bis 10 Minuten auf hoher Stufe kneten.

■ **Teig** in eine Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und **1 Stunde gehen lassen**.

■ Den **Teig halbieren**, zu Kugeln formen und „schleifen“, das heißt mit beiden Händen den Teig umgreifen und mit sanftem Druck über die Arbeitsfläche in raschem Tempo leicht rotierend zu sich ziehen, so dass eine schöne pralle und glatte Teigkugel mit Spannung entsteht. Den Vorgang vier bis fünf Mal bei jeder Teigkugel wiederholen. Abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

■ Inzwischen den **Backofen auf 230 Grad** (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Backform mit Olivenöl einfetten.

■ Für den Belag den **Mozzarella** in 1 cm große Würfel schneiden. Den **Parmesan** fein reiben, den **Edamer** ebenfalls reiben. Die **Zwiebeln** schälen und in feine Streifen schneiden.

■ Die Arbeitsfläche mit etwas **Mehl** bestäuben, Teiglinge mit dem Nudelholz rund und ca. 1,5 cm größer ausrollen als die Backform. Eine **Teigscheibe** in die vorbereitete Form legen, **Mozzarella**, **Parmesan** und **Edamer** darauf verteilen. Zweite Teigscheibe darauflegen, Rand andrücken und die Oberfläche mit einer Gabel einstechen, damit der Teigdeckel sich beim Backen nicht aufbläht.

■ **Zwiebeln** darauf verteilen, mit **Oregano** und **Chiliflocken** bestreuen und mit **Olivenöl** beträufeln.

■ Form in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene geben, circa **22 Minuten backen**.

Fotos: Hubertus Schüler, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Pizzaöfen: Darauf muss man achten

Daheim Pizza machen wie beim Lieblings-Italiener, das ist gerade der Megatrend, Pizzaöfen für die Küche oder den Garten sind heiß begehrt. Klar lässt sich Pizza auch im normalen Backofen zubereiten, aber bei dem Gericht macht die Temperatur den Unterschied. Und der normale Ofen kann meist nur bis 250 Grad. Pizzaöfen schaffen 400 Grad, mit Holz befeuerte Geräte sorgen für ein tolles Raucharoma. Es gibt aber auch kleine Geräte, die mit Strom oder Gas höhere Temperaturen erzeugen. Das lässt die Pizza natürlich auch schneller garen. Bereitet man mit einem Pizzaofen wie dem Santos O-160 (Foto) das Rezept zu, muss man auf die Garzeitangaben des jeweiligen Gerätes achten und diese anpassen. Strom- und Gasgeräte sind schnell einsatzbereit, oft platzsparender, dafür kommt mit Holzbefeuerung ein spezielles Aroma an den Teig. Es gibt auch Dual-Fuel-Öfen für Gas und Holz. Die Stromvariante ist meist am günstigsten, nimmt am wenigsten Platz in Anspruch. Wer Raucharoma will, muss auf Holz setzen. In den Öfen lassen sich auch Flammkuchen, Brote, Hähnchen und Aufläufe zubereiten.

