

FOODSTORY

Ein Blick auf die Ursprünge, Traditionen und Innovationen



Pizza – ein Wort, das weltweit Freude auslöst. Ob als schnelles Gericht für zwischendurch oder als kulinarische Meisterleistung in einem Gourmet-Restaurant, Pizza ist allgegenwärtig. Doch was steckt hinter diesem einfachen Teigfladen mit Belag? Um die wahre Kunst des Pizzabackens zu verstehen, werfen wir einen Blick auf die Ursprünge, Unterschiede zwischen regionalen Varianten und moderne Interpretationen.

URSPRÜNGE DER PIZZA IN NEAPEL

Die Pizza, wie wir sie heute kennen, hat ihren Ursprung in Neapel, Italien. Historisch gesehen gibt es zwar ähnliche Gerichte in verschiedenen Kulturen, doch die Pizza im modernen Sinne – ein Teigfladen mit Tomatensauce, Käse und weiteren Belägen – entstand im 18. und 19. Jahrhundert in dieser Stadt.

In Neapel begann die Pizza als "Arme-Leute-Essen". Einfache Zutaten wie Wasser, Mehl, Salz und Hefe wurden zu einem dünnen Teig verarbeitet und mit lokalen Zutaten belegt. Damals war das Hinzufügen von Tomaten auf den Teigfladen eine revolutionäre Idee. Diese aus der Neuen Welt importierte Frucht war zunächst skeptisch beäugt, wurde aber schnell zu einem festen Bestandteil der neapolitanischen Küche.

Eine der berühmtesten Geschichten über die Entstehung der Pizza erzählt von der "Pizza Margherita", die zu Ehren der italienischen Königin Margherita im Jahr 1889 von Raffaele Esposito, einem neapolitanischen Pizzabäcker, kreiert wurde. Die Farben der Pizza – Rot (Tomaten), Weiß (Mozzarella) und Grün (Basilikum) – repräsentieren die italienische Flagge. Heute ist die Pizza Margherita eine der bekanntesten und beliebtesten Sorten weltweit und steht als Symbol für die Tradition der neapolitanischen Pizza.

DER UNTERSCHIED ZWISCHEN NEAPOLITANISCHER UND RÖMISCHER PIZZA

In Italien gibt es jedoch nicht nur die neapolitanische Pizza. Ein bedeutender Unterschied zeigt sich zwischen der Pizza aus Neapel und der römischen Variante. Diese beiden Stile unterscheiden sich sowohl in der Zubereitung des Teigs als auch in der

Art und Weise, wie sie belegt und serviert werden.

Neapolitanische Pizza

Die neapolitanische Pizza zeichnet sich durch ihren weichen, luftigen und leicht elastischen Teig aus. Der Rand, auch als "Cornicione" bekannt, ist dicker und luftig aufgegangen, während der Boden eher dünn und weich bleibt. Die perfekte neapolitanische Pizza wird in einem Holzofen bei extrem hohen Temperaturen (ca. 480°C) für nur 60-90 Sekunden gebacken. Dies führt zu einem charakteristischen, leicht verbrannten Rand und einer weichen Mitte.

Wichtige Merkmale der neapolitanischen Pizza sind:

Teig: Sehr weich, mit einer langen Ruhezeit (bis zu 24 Stunden), um die Fermentation zu fördern.

Belag: Wenige, aber qualitativ hochwertige Zutaten. Traditionell wird neapolitanische Pizza mit Tomatensauce, frischem Mozzarella di Bufala, Basilikum und Olivenöl belegt.

Backmethode: Extrem kurze Backzeit bei hohen Temperaturen, vorzugsweise in einem Holzofen.

Römische Pizza

Im Gegensatz dazu ist die römische Pizza für ihren knusprigeren, dünneren Teig bekannt. Die Konsistenz des Teigs wird durch einen geringeren Wasseranteil und eine längere Backzeit erreicht. Römische Pizza wird in der Regel in einem normalen Elektro- oder Gasofen bei moderateren Temperaturen gebacken, wodurch der Teig knuspriger wird und eine festere Textur erhält.

Es gibt zwei Hauptarten der römischen Pizza:

Pizza Romana: Ähnlich der klassischen runden Pizza, aber dünner und knuspriger als die neapolitanische Variante.

Pizza al Taglio: Diese Pizza wird in großen rechteckigen Blechen gebacken und in rechteckige Stücke geschnitten, die "al Taglio" (aufgeschnitten) verkauft werden. Der Teig ist dicker als der der klassischen römischen Pizza, aber immer noch knusprig.

Wichtige Merkmale der römischen Pizza sind:

Teig: Dünn und knusprig, weniger elastisch als der neapolitanische.

Belag: Vielfältiger und oft experimenteller als bei der neapolitanischen Pizza, aber traditionell trotzdem mit einem Schwerpunkt auf saisonalen und regionalen Zutaten.

Backmethode: Längere Backzeit bei niedrigeren Temperaturen, oft in rechteckigen Blechen.

Moderne Interpretationen und innovative Pizzabeläge

Während die neapolitanische und römische Pizza stark in ihren Traditionen verwurzelt sind, hat sich die Pizza weltweit weiterentwickelt. Moderne Köche und Pizzaioli (Pizzabäcker) haben die Kunst des Pizzabackens zu neuen Höhen geführt, indem sie mit innovativen Zutaten und Zubereitungsmethoden experimentieren.

GOURMET-PIZZA

In den letzten Jahren hat sich die Gourmet-Pizza als beliebter Trend etabliert. Diese Art von Pizza setzt auf außergewöhnliche, oft luxuriöse Zutaten, die man auf einer klassischen Pizza nicht erwartet. Beispiele dafür sind:

Trüffelöl und Trüffel: Die erdigen Aromen von Trüffeln, kombiniert mit frischem Mozzarella und cremigem Ricotta, schaffen eine außergewöhnliche Geschmackstiefe.

Burrata: Statt der klassischen Mozzarella wird Burrata, ein cremigerer und reichhaltigerer Käse, verwendet.

Feigen und Gorgonzola: Diese Kombination aus süßen Feigen und würzigem Gorgonzola erzeugt ein süß-salziges Geschmacksprofil, das von vielen Pizzafans geschätzt wird.

INTERNATIONALE EINFLÜSSE

Pizza hat sich auch an die Geschmäcker und Vorlieben verschiedener Länder angepasst. In den USA ist die "Deep Dish Pizza" aus Chicago und die "New York Style Pizza" weit verbreitet, während in anderen Ländern Zutaten wie Ananas, Hühnchen-Tikka oder sogar Meeresfrüchte immer beliebter werden.

Auch vegane und glutenfreie Pizzen sind inzwischen weit verbreitet, was zeigt, dass die Pizza in jeder Kultur und für jede Ernährungsweise einen Platz findet. Diese neuen Ansätze ermöglichen es, die Kunst des Pizzabackens weiterzuentwickeln, ohne ihre Wurzeln zu verlieren.

Die Kunst des Pizzabackens verbindet Tradition und Innovation. Von den Straßen Neapels bis zu den Gourmet-Küchen der Welt hat Pizza einen bemerkenswerten Weg zurückgelegt. Jede Region, jeder Pizzabäcker bringt seine eigene Note ein, sei es durch die Wahl des Teigs, der Backmethode oder der Beläge. Während die neapolitanische und römische Pizza klassische Vertreter ihrer jeweiligen Region bleiben, sorgt die unaufhörliche Innovation in der Welt der Pizza dafür, dass dieses Gericht niemals langweilig wird.

Ob klassisch oder modern – Pizza bleibt eines der vielseitigsten und beliebtesten Gerichte der Welt. Wenn ihr das nächste Mal Pizza genießt, denkt an die Tradition und das Handwerk, das in jeder Scheibe steckt. Esst langsam, genießt jeden Bissen und lasst euch von den Aromen Italiens verführen.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

