

Kingfisher Team Report

Nr. 18: 20. Juli 2024

„Basels Pizzen – ein runder Genuss,,

... Der „Team-Report“ lernt Pizza“ ...



Ofenfrisch, knusprig und unkompliziert. Die Pizza ist beliebt wie kaum ein anderes Gericht! Ursprünglich stammt die Pizza aus Italien und ist eines der ältesten Gerichte der Welt. Der Überlieferung nach wurde die Pizza erstmals im 9. Jahrhundert in Neapel gegessen, seinerzeit als einfaches Fladenbrot mit Knoblauch und Olivenöl.

Unterdessen gibt es Pizza in unzähligen Variationen, weltweit garniert mit landsmannschaftlichen kulinarischen Dekorationen. Wer sich Pizza bestellt, bekommt nur das fertige Produkt serviert. Dem Team-Report war das aber nicht genug und wir schauten Basel über die Schulter. Bekommt er die Pizzen fertig geliefert oder macht er den Sauerteig selbst? Die Frage erübrigte sich schnell. Denn Basel zeigte uns, wie er den Sauerteig zubereitet.

Der Teig wird nicht einmal eben angerührt, sondern er durchläuft drei Stationen, bis er ofenfertig ist. Die wichtigste Zutat ist natürlich das Mehl. Und in eine Pizza Italia gehört auch das original italienische Pizzamehl von CAPUTO.

Doch der Reihe nach: Zehn Kilogramm CAPUTO-Mehl werden mit fünf Litern Wasser ohne weitere Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verrührt. Dann wird der Teig in Backbleche gegeben, die dann rund zwei Tage im Kühlraum lagern. In einem weiteren Schritt wird der noch jungfräuliche Teig weiter



bearbeitet. Im Vorbereitungsraum wird dem Teig nun Salz, Wasser und Hefe zugegeben und durch walken und kneten eingearbeitet. Dann wandert das Zwischenprodukt wieder für mindestens einen Tag ins Kühlhaus, damit der Sauerteig in Ruhe gären kann.

Ist die Mischung aufgegangen, sie besteht nun aus 70 bis 80 % Wasser, werden faustgroße Sauerteigbälle geformt, mit Mehl bestäubt, gewalkt und geknetet und in „Form“ gebracht. Schließlich wird der Pizzaboden mit den von den Gästen gewünschten Zutaten belegt und ab geht die Post in den Ofen, wo der Teig bei rund 400 Grad Celsius zur Pizza wird.

Jetzt dauert es nicht lange, bis sich der Pizzarand erhaben und knusperig wölbt. Kurz darauf kann die „Pizza a la Basel“ ofenfrisch serviert werden. Pro Woche verlässt eine beachtliche Anzahl an Pizzen die beiden Öfen, werden im Klubhaus verzehrt bzw. von Lieferando an Kunden ausgeliefert.



Das sind Deutschlands beliebteste Pizzen (WIKIPEDIA):

- **Pizza Salami** (15,9 %)
- Pizza Tonno** (10 %)
- **Pizza Margherita** (7,9 %)
- Pizza Diavolo** (6,5 %)
- Pizza Schinken** (6,4 %)
- Pizza Speciale** (6,1 %)
- **Pizza Hawaii** (6 %)
- Pizza Gyros, Dönerfleisch, Sucuk** (5,8 %)

Die abgebildeten Pizzen sind nur einige aus Basels Repertoire.