



PIZZA CON AMORE

DIE NEXT GENERATION PIZZA
DER TORTORA-BRÜDER
VON '87 MAMMA LINA

team tietge.



- 20** **Mamma Lina Pizza**
 Nonna Linas Parmigiana: **20** | Pizza '87: **22** | Adriano: **24**
 Tartufo Next Level: **26** | Manhattan: **28** | Pizza Giallo: **32** | Don Diablo: **34** | Sophia Loren: **36**
- 54** **Echte Klassiker**
 Margherita: **54** | Marinara Reloaded: **56** | Regginella: **58** | Salsiccia: **60** | Pizza Cacio Pepe: **62**
- 74** **Pizza di Stagione**
 Schwarzwald Margherita: **74** | Pizza Baden-Baden: **76** | Bresaola mit Artischocken: **78**
 Pizza Green Gamba: **80** | Pizza Zucca: **82** | La Noce Vita mit Nüssen: **84**
- 86** **Pizzateige**
 Neapolitanischer Pizzateig: **88** | Express-Pizzateig: **92** | Mit Mais und Reis: Der Pinsa-Teig: **92**
 Vollkorn-Pizzateig: **95** | Pizzabrötchen: **95** | Glutenfreier Pizzateig: **95** | Unsere Focaccia: **96**
- 98** **Grundsoßen und Pizzacremes**
 Rote Tomatensauce: **101** | Gelbe Tomatensauce: **101** | Grünes Basilikum-Pesto: **101**
 Parmesan-/ Pecorinocreme: **102** | Tomatensugo: **102** | Avocadocreme: **103** | Kürbiscreme: **103**
 Auberginencreme: **105** | Zucchinicreme: **105** | Urkartoffelcreme: **105** | Mayonnaise '87: **106**
 Kapern-/Pfirsich-Mayo: **106** | Safran-Aioli: **106** | Crème-Fraîche '87: **107** | Pistaziencreme: **107**
- 122** **Vegetarische & Vegane Pizza**
 Pizza Mrs. Vegan: **122** | Pizza Veggie Rossa: **124** | Monica Belucci: **126** | Pizza Zucchini: **128**
 Pizza Popeye: **130**
- 138** **Fancy Pizza**
 Tortora Brothers: **138** | Pizza Urkartoffel: **140** | Pizza Terence Hill: **142** | James Bond: **144**
 Mortadella e Pistacchio: **146** | Pizza Carbonara: **148** | Pizza Caesar: **150**
- 156** **Heldenpizza**
 Bud Spencer: **156** | Pizza Macellaio: **158** | Pizza Malafemmena: **160** | Tagliata di Manzo: **162**
 Pizza Pulled Pork: **164** | Pizza Surf & Turf mit Lobster: **166**
- 170** **Pizza mit Fisch und Krustentieren**
 Pescatori: **170** | Calamaretti: **172** | Schwertfisch-Pizza: **174** | Pizza Fish & Chips: **176** | Pugliese: **178**
- 180** **Gedekte Pizza**
 Pizza Fritta: **182** | Pizza Tronchetto: **184** | The Taste of Italy: **186**
- 188** **Süße Pizza**
 Strizzi: **190** | Banana Split: **192** | Tronchetto al Cicolato: **194** | Pizza Bowl: **196** | '87 Krapfen: **198**

- 04** **Benvenuto nel nostro mondo – Willkommen in unserer Welt!**
Mit Pizza con Amore wollen wir die Liebe zu unserer Heimat Italien teilen.
- 10** **Sempre con Amore!**
Ein liebes Grußwort von unserem Freund Frank Elstner.
- 12** **Wetten, dass es hier gleich rund geht?**
Tradition meets Instagram: von Lebensfreude und den besten Pizzen weit und breit.
Lust auf einen Blick hinter die Kulissen bei uns im Mamma Lina?
- 38** **Zwischen Vesuv und Wahnsinn**
Koffer packen, Sachen schnappen und ab in den Süden!
Wir nehmen euch mit auf einen Roadtrip ins pulsierende Neapel, die Heimat der Pizza.
- 64** **Das Geheimnis von Fior di Latte**
Welcher Käse ist der beste für eure Pizza?
Dieser Frage gehen wir in einer ganz besonderen Käse-Manufaktur mal auf den Grund ...
- 8** **108** **Die wichtigsten Zutaten für gute Pizza**
Von Pizza-Mehl mit dem richtigen W-Wert über Semola und Mozzarella di Bufala:
Alles Wissenswerte rund um die wichtigsten original italienischen Zutaten.
- 112** **Wie man Pizza daheim perfekt hinbekommt**
Keinen Pizza-Ofen? Macht nichts.
Wir haben ein paar elementare und einfache Tipps und Kniffe für euch zusammengestellt.
- 116** **Das rote Gold von Napoli**
Die perfekten Tomaten für Pizza sind so empfindlich, dass man sie in Dosen findet: als Pelati!
- 132** **Von einem, der auszog und sein Glück fand**
Unterwegs in Terzigno, auf der Suche nach den Wurzeln unserer Familie:
Warum die Erfolgsgeschichte vom Mamma Lina eigentlich am Fuße des Vesuv begann.
- 152** **Vom Hackepeter zur Köstlichkeit**
Qualität hat bei uns höchste Priorität! Ein Besuch in unserem Partnerbetrieb,
der Metzgerei Krug in Gaggenau.
- 200** **Grazie per il grande supporto!**
Ein dickes Danke an alle, die dieses Buch mit ihrer Unterstützung erst möglich gemacht haben – wie etwa
Ernst-Jürgen Wackenhut, Accursio Giandalia von Sapro in Karlsruhe und das team tietge.







 40 Minuten  vegetarisch  Für 1 Pizza

PIZZA ZUCCHINI

Grüner wird's nicht: Diese Pizza ist nicht nur vegetarisch, sondern schreit auch optisch nach Pflanzen-Power. Zucchini findet man hier nicht nur in einer leckeren Creme als Grundlage der Pizza, sondern auch on top frittiert wie bei Antipasti. Crème-Fraîche, Parmesan und Basilikum vollenden den frischen, sommerlichen Geschmack

ZUCCHINI-CHIPS

½ Zucchini | Öl zum Frittieren

Zucchini in Streifen schneiden und frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

FÜR DEN BELAG

1 Teigling (300 bis 350 g) | **100 g Zucchini-creme** (siehe S. 105) | **160 g Fior di Latte** | **2 EL Olivenöl**
30 g Parmesan-creme (siehe S. 102) | **10 Zucchini-Chips** | **80 g Crème-Fraîche '87** (siehe S. 107)
Salz | **Pfeffer** | **4 Basilikumblätter** | **20 g Parmesan, gehobelt**

Die Pizza in der klassischen Vesuvform ausbreiten, dabei den Rand etwas dicker ausformen als die Mitte, damit er beim Backen schön hochkommen kann. Zucchini-creme und Fior di Latte auf dem Teig verteilen. Dann Olivenöl und Parmesan-creme auf den Rand des Teigs streichen.

Die Pizza im Ofen goldbraun backen. Bei 200 Grad mit Ober-/Unterhitze braucht es dafür etwa 8 Minuten, bei 250 Grad 4 bis 5 Minuten und mit Pizzastein und 350 Grad Hitze etwa 60 Sekunden.

Die Pizza aus dem Ofen nehmen. Anschließend die Zucchini-Chips und die Crème-Fraîche '87 auf der dampfend heißen Pizza verteilen. Etwas Salz und Pfeffer darüber streuen. Zum Schluss die Basilikumblätter und den Parmesan auf der Pizza verteilen.

Wusstet ihr, dass Zucchini gar nicht mit Gurken verwandt sind, sondern mit Kürbissen? Zucca ist das italienische Wort für Kürbis, weshalb man Zucchini auch als kleine Kürbisse übersetzen kann



60 Minuten mit Fleisch Für 1 Pizza

PIZZA BUD SPENCER

Wo es eine Pizza Terence Hill (siehe S. 142) gibt, darf natürlich auch eine Pizza Bud Spencer nicht fehlen. Und da der gebürtige Neapolitaner am liebsten Polpette aß – der Legende nach bis zu 40 Stück auf einmal –, sind die leckeren Hackfleischbällchen die Hauptzutat auf unserer Pizza, die außerdem mit jeder Menge Tomatensauce, Burrata und frischem Parmesan punktet. Schlagt zu!

HACKFLEISCHBÄLLCHEN FÜR 4 PIZZEN

**4 Scheiben Toastbrot | 500 g gemischtes Hackfleisch | 120 g Parmesan, frisch gerieben | 2 Eier
30 g Petersilie, gehackt | 20 ml Olivenöl | 2 Knoblauchzehen, gehackt | 2 Zwiebeln, gehackt
Salz | Pfeffer | Sonnenblumenöl | 500 ml Tomatensugo (siehe S. 102)**

Das Toastbrot in Wasser einweichen. Ausdrücken und mit den weiteren Zutaten bis einschließlich des Pfeffers zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Daraus 16 Bällchen formen. Das Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin einige Minuten anbraten. Dabei immer wieder wenden, bis sie rundherum goldbraun sind. Den Tomatensugo dazugeben, alles zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

FÜR DEN BELAG

**1 Teigling (300 bis 350 g) | 100 ml rote Tomatensauce (siehe S. 101) | 30 g Parmesancreme (siehe S. 102)
1 EL Olivenöl | 3–4 Hackfleischbällchen | 120 g Burrata | 2–3 Basilikumblätter
20 g Parmesan, frischgerieben | Pfeffer**

Die Pizza in der klassischen Vesuvform ausbreiten. Achtet darauf, den Rand etwas dicker auszuformen als die Mitte, damit er beim Backen schön aufgehen kann.

Die Tomatensauce auf der Pizza verteilen und den Rand mit der Parmesancreme und dem Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Bei 200 Grad mit Ober-/Unterhitze braucht es dafür etwa 8 Minuten, bei 250 Grad 4 bis 5 Minuten und mit Pizzastein und 350 Grad Hitze etwa 60 Sekunden.

Die Fleischbällchen mit beliebig viel Sauce auf der noch heißen, ofenfrischen Pizza verteilen. Burrata zerzupfen und auf die Pizza geben. Mit Basilikumblättchen und Parmesan toppen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Sofort servieren.

Statt der Toastbrot-scheiben könnt ihr für die Polpette auch ein Brötchen vom Vortag verwenden. Wer mag, belegt die Pizza noch mit etwas knackigem Rucola

UNSER ROADTRIP IN DIE HEIMAT DER PIZZA

ZWISCHEN VESUV UND WAHNSINN

Neapel lässt niemanden kalt. Dafür ist die Stadt viel zu wild, laut, lebendig und bietet so viel zum Entdecken! Also Sachen packen, auf in den Süden und hinein in diese quirlige Stadt, wo man mit guter Pizza zu einem Popstar werden kann

Mag ja sein, dass Neapel in Italien liegt. Und Italien mitten in Europa. Gefühlt aber haben wir vor ein paar Minuten eine ganz eigene Welt betreten. Neapel bei Nacht. Es ist drei Uhr in der Früh, ein Mittwoch und die Terrassen vor den Cafés am Hafen sind rappellvoll. Warum? Weil diese Stadt eine Energie hat, die ihresgleichen sucht. Ein einzigartiger Ort. Irgendwie jenseits von Gut und Böse und nach eigenen Regeln lebend. Manche sagen: Neapel ist die italienischste Stadt Italiens. Auf jeden Fall empfängt uns die Stadt am Golf ganz anders als es das strebsame Mailand täte, das herrlich verfressene Bologna, das kunstverliebt-intellektuelle Florenz oder das ewige Rom mit seinen unfassbaren Touristenströmen. Aber was haben wir vom Ziel unseres Roadtrips auch anderes erwartet?

Ich mein': **Wir kommen aus Baden-Baden, der kleinsten Weltstadt Europas.** Roundabout 50 000 Einwohner. Beschaulich, behütet, ein bisschen etepetete. Sehr schick, sehr elegant, mit mondäner Tradition als Kurort der Schönen und Rei-

chen des 19. Jahrhunderts. Hinter den Häusern ragt der heimelige Schwarzwald und nicht ein feuerspuckender Vulkan in die Höhe und die Lokalzeitung an der Oos berichtet darüber, dass ein Kaktus blüht und der Waldspielplatz nun einen Spielzeugzug aus Holz hat. Auch Baden-Baden ist Weltkulturerbe – das ja – aber damit sind die Gemeinsamkeiten mit Neapel dann auch schon erschöpft. Daheim wären jetzt um drei Uhr die Bürgersteige längst kehrgewocht und hochgeklappt, keiner Menschenseele würde man noch begegnen, aber in Napoli macht man die Nacht zum Tag und es ist nichts Besonderes. Links und rechts donnern junge Menschen zu zweit, zu dritt auf Rollern an uns vorbei, als wir über die Via Nuova Marina am Hafen vorbei Richtung Castel Nuovo rollen. Nicht weit von der Piazza del Plebiscito haben wir eine Unterkunft gemietet – unser Ausgangspunkt, um eine Stadt zu erkunden, die sich gar nicht so einfach erforschen lässt.

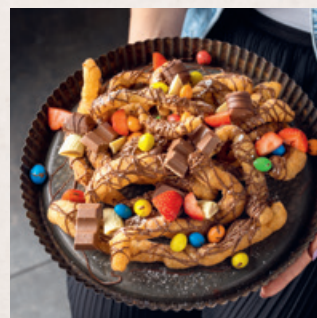
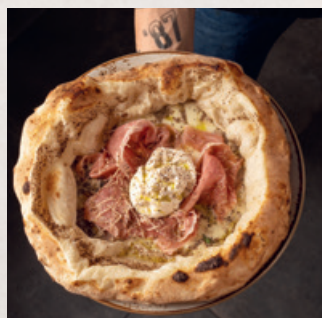
Neapel. Jeder von uns hat Bilder im Kopf, wenn es um die Wiege der Pizza geht. Man denkt an

*(Vorherige Seite)
Die perfekte Kutsche
für unsere Reise:
Wackenhut aus
Baden-Baden hat
für unseren Roadtrip
nach Neapel eine
komfortable V-Klas-
se zur Verfügung
gestellt. Und das für
eine Expedition in
die Stadt der Beulen,
Dellen und Kratzer*



*Das Abenteuer
beginnt. Willkom-
men in Neapel!
Mit schlafloser
Geschäftigkeit
begrüßt uns die
Stadt am Golf, wo
heute Nacht bei
Capri der weiße
Mond im Meer
versinkt*

'87



Next Generation Pizza: Dafür stehen die Tortora-Brüder aus Baden-Baden. Hier im Mamma Lina beweisen Angelo und Roberto mit ihrer Mannschaft: Die Pizza-Welt hat viel mehr zu bieten als Prosciutto, Quattro Stagioni oder Tonno!

Das Geheimnis der spannendsten Pizzen unserer Zeit ist ein perfekter Teig nach uralter neapolitanischer Pizza-Tradition (wie das geht, erklären wir im Buch Step by Step) und das Belegen der rot, weiß, gelb oder auch lila gebackenen Pizzen, NACHDEM sie aus dem Ofen kommen. So entstehen neue Kreationen: die Schwarzwald Margherita mit Bärlauch, Bud Spencer mit Hackbällchen oder auch die bezaubernde Sophia Loren mit Räucherlachs und frischer Avocado...

Pizza nach dem Tortora-Prinzip ist unendlich vielfältig. Das beweisen die Brüder mit ihrem ersten Buch, das sie nicht nur in ihre alte Heimat Neapel geführt hat, sondern auch zu den Wurzeln ihrer Familie und zu der Erkenntnis: Die beste Pizza ist Pizza mit Liebe.

Pizza con Amore.

team tietge.

ISBN 978-3-949346-03-3
9 783949 346033

'87 MAMMA LINA