

Gennaro Contaldo

Gennaro's

PIZZA · PANE
PANETTONE

Italienisch backen
von herzhaft bis süß

ars vivendi

Gennaros

**PIZZA · PANE
PANETTONE**



Gennaro Contaldo

MIT FOTOS VON DAN JONES

ars vivendi[®]

FÜR ADRIANA UND LIZ



INHALT

Einführung	06
Mehlsorten	10
Hefe	12
Biga	13
Zubereitungshinweise	13
Pane	14
Focaccia	54
Pizze	76
Torte salate	114
Pan dolci	134
Crostate	158
Biscotti	180
Torte	202
Register	220
Danke	224



Grissini wurden erstmals im 17. Jahrhundert in Turin zubereitet, und zwar für einen Herzogssohn, der kein Brot vertrug. Seitdem sind sie fester Bestandteil des italienischen Brotkorbs und besonders beliebt bei Damen auf Diät, die diese leichten, knusprigen Brotsticks bevorzugen. In Italien können handwerklich hergestellte *grissini* aus einer guten Bäckerei bis zu 80 cm lang sein: Manche davon sind gezwirbelt, andere sehr lang und dünn. Ich backe meine *grissini* gerne selbst, da sie sich länger halten und einen wunderbaren Snack abgeben. Besonders köstlich schmecken sie mit *prosciutto* umwickelt zu einem Drink oder als Teil der *antipasti*. Dies ist mein Rezept für schlichte *grissini* – wer will, kann sie noch verfeinern (siehe S. 26/27).

GRISSINI – GRUNDREZEPT

Brotstangen

Ergibt ca. 24 Stück

15 g Frischhefe
280 ml lauwarmes Wasser
250 g Weizenmehl Type 550, plus mehr zum
Arbeiten
250 g Hartweizengrieß, plus mehr zum Bestreuen
1 ½ TL Salz
4 EL natives Olivenöl extra

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Grieß und Salz vermengen. Erst Olivenöl, dann nach und nach die Hefemischung zugießen und alles gründlich zu einem Teig verarbeiten. 5 Minuten kneten, dann mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa zu einem Quadrat ausrollen. Dünn mit Wasser bestreichen und mit 1 Handvoll Grieß bestreuen. Mit einem Teigrad oder einem scharfen Messer in 2 cm breite Streifen schneiden. Auf die Länge kommt es nicht an; die Stangen dürfen ruhig unterschiedlich sein.

Ein Backblech mit etwas Grieß bestreuen. Die *grissini* vorsichtig an beiden Enden ziehen und mit etwa 2 cm Abstand auf das Blech legen. Falls sie stangenförmig sein sollen, die Teigstreifen vorher behutsam mit den Fingern einrollen. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.

Die *grissini* 10 Minuten im Ofen backen. Dann herausnehmen und die Hitze auf 100 °C reduzieren. Sobald der Backofen diese Temperatur erreicht hat, die *grissini* weitere 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Mit Parmesan schmecken die Brotstangen noch verführerischer.

GRISSINI AL PARMIGGIANO

Parmesanbrotstangen

Ergibt ca. 24 Stück

15 g Frischhefe
280 ml lauwarmes Wasser
250 g Weizenmehl Type 550, plus mehr zum
Arbeiten
250 g Hartweizengrieß, plus mehr zum Bestreuen
1 ½ TL Salz
85 g Parmesan, frisch gerieben
4 EL natives Olivenöl extra

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Grieß, Salz und geriebenen Parmesan vermengen. Erst Olivenöl, dann nach und nach die Hefemischung zugießen und alles gründlich zu einem Teig verarbeiten. 5 Minuten kneten, dann mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa zu einem Quadrat ausrollen. Dünn mit Wasser bestreichen und mit 1 Handvoll Grieß bestreuen. Mit einem Teigrad oder einem scharfen Messer in 2 cm breite Streifen schneiden. Auf die Länge kommt es nicht an; die Brotstangen dürfen ruhig unterschiedlich sein.

Ein Backblech mit etwas Grieß bestreuen. Die *grissini* vorsichtig an beiden Enden ziehen und mit etwa 2 cm Abstand auf das Blech legen. Falls sie stangenförmig sein sollen, die Teigstreifen vorher behutsam mit den Fingern einrollen. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.

Die *grissini* 10 Minuten im Ofen backen. Dann herausnehmen und die Hitze auf 100 °C reduzieren. Sobald der Backofen diese Temperatur erreicht hat, die *grissini* weitere 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Gehackte Kräuter verleihen diesen *grissini* ein besonderes Aroma und sorgen für etwas Farbe.

GRISSINI ALLE ERBE

Brotstangen mit Kräutermischung

Ergibt ca. 24 Stück

15 g Frischhefe
180 ml lauwarmes Wasser
250 g Weizenmehl Type 550, plus mehr zum Arbeiten
250 g Hartweizengrieß, plus mehr zum Bestreuen
1 ½ TL Salz
Nadeln von 1 Rosmarinzweig, fein gehackt
1 Handvoll Thymianblättchen, fein gehackt
8 Salbeiblätter, fein gehackt
4 EL natives Olivenöl extra

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Grieß, Salz und Kräuter vermengen. Erst Olivenöl, dann nach und nach die Hefemischung zugießen und alles gründlich zu einem Teig verarbeiten. 5 Minuten kneten, dann mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa zu einem Quadrat ausrollen. Dünn mit Wasser bestreichen und mit 1 Handvoll Grieß bestreuen. Mit einem Teigrad oder einem scharfen Messer in 2 cm breite Streifen schneiden. Auf die Länge kommt es nicht an; die Brotstangen dürfen ruhig unterschiedlich sein.

Ein Backblech mit etwas Grieß bestreuen. Die *grissini* vorsichtig an beiden Enden ziehen und mit etwa 2 cm Abstand auf das Blech legen. Falls sie stangenförmig sein sollen, die Teigstreifen vorher behutsam mit den Fingern einrollen. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.

Die *grissini* 10 Minuten im Ofen backen. Dann herausnehmen und die Hitze auf 100 °C (Umluft) reduzieren. Sobald der Backofen diese Temperatur erreicht hat, die *grissini* weitere 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Ich experimentiere gerne: Durch die Zugabe von Ricotta bekommt das Brot eine lockere Konsistenz und die Salbeiblätter verleihen ihm ein feines Aroma. Man kann sie aber auch weglassen oder nach Belieben noch mehr Salbei zugeben. Mit Butter bestrichen schmecken die Brotscheiben besonders gut. Etwas Käse dazu und schon wird daraus ein wunderbarer kleiner Snack.

TRECCIA CON RICOTTA E SALVIA

Brotzopf mit Ricotta und Salbei

Für 6–8 Personen

12 g Frischhefe
200 ml lauwarmes Wasser
250 g Weizenmehl Type 550, plus mehr zum
Arbeiten
250 g Hartweizengrieß, plus mehr zum Bestreuen
160 g Ricotta
2 TL flüssiger Honig
1 TL Salz
10 kleine Salbeiblätter, fein gehackt

Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Grieß auf einer sauberen Arbeitsfläche vermengen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemischung, Ricotta, Honig, Salz und Salbei hineingeben. Gründlich zu einem Teig verarbeiten und 10 Minuten kneten. Zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 ½ Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig in drei gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem langen Strang (ca. 50 cm) formen und die drei Stränge zu einem Zopf flechten. Auf das vorbereitete Backblech legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und weitere 1 ½ Stunden gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

Den Zopf mit etwas Mehl bestäuben und 35 Minuten im Ofen backen. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und genießen.



Diese herrlich weichen Milchbrötchen eignen sich für Kinder und ältere Menschen, denen es schwerfällt, knuspriges Brot zu kauen. Als besondere Leckerei füllt man diese Brötchen gerne mit einer Nussnugatcreme oder Marmelade. Kinder essen sie als Snack direkt nach der Schule oder auch zum Kindergeburtstag. Wenn man sie mit Körnern bestreut, sehen sie noch hübscher aus und sind zudem gesünder.

PANINI AL LATTE

Milchbrötchen

Ergibt 12 Stück

12 g Frischhefe
½ TL Zucker
160 ml lauwarme Milch
350 g Weizenmehl Type 550
½ TL Salz
1 Bio-Ei, verquirlt
50 g weiche Butter
Eistreich (siehe S. 13)
Sesamsamen, Kürbis- und Sonnenblumenkerne
oder andere Körner nach Belieben

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl und Salz vermengen, dann verquirltes Ei und Butter zugeben. Nach und nach die Hefemischung zugießen und gut mit den Händen einarbeiten, dann 10 Minuten zu einem weichen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 ½ Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig erneut 2 Minuten kneten, dann in 12 Stücke teilen. Jedes Stück mit der Hand zu einer Rolle formen und jede zu einer Schnecke drehen. Auf das vorbereitete Backblech legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

Die Schnecken mit Eistreich bepinseln und die Körner obenauf streuen. Etwa 15–20 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun sind, dann herausnehmen, abkühlen lassen und genießen!





Dieses Brot stammt aus dem alten Neapel: Die Wohlhabenden sprachen damals Französisch, während sich die normale Bevölkerung auf *cafone* (»bäurisch«) unterhielt. Auch das Brot, das die ärmeren Neapolitaner aßen, wurde so genannt. Es ist fix zubereitet und muss nicht einmal geknetet werden, denn man lässt den Teig einfach 24 Stunden gehen. Traditionell wird es im Holzbackofen gebacken, aber es gelingt auch in einem gusseisernen Topf – er sollte nur tief genug sein, damit das Brot bei aufgelegtem Deckel genügend Platz beim Backen hat. Ich liebe das knackende Geräusch, wenn man den Topf aus dem Backofen holt! Das Brot hat eine herrlich leichte Krume, die von einer schönen Kruste geschützt wird. Ich muss dabei immer an den Geschmack des Brotes aus meiner Kindheit denken.

PANE CAFONE

Neapolitanisches Bauernbrot

Für 4 Personen

3 g Frischhefe
250 ml lauwarmes Wasser
375 g Weizenmehl Type 550, plus mehr zum
Arbeiten
1 ½ TL Salz

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. 300 g Mehl auf die Arbeitsfläche geben, die Hefemischung zufügen und alles vorsichtig mit einem Löffel vermengen (falls nötig, Wasser nur nach und nach zugießen). Das restliche Mehl in einer Schüssel mit Salz vermischen, dann behutsam in die Mehl-Hefe-Mischung einarbeiten. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 24 Stunden gehen lassen. Nach einigen Stunden bilden sich auf dem Teig kleine Bläschen – das ist völlig normal.

Den Teig am nächsten Tag auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, behutsam einige Male falten und zur Kugel formen. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 2 weitere Stunden gehen lassen.

Den Backofen nach 1 Stunde auf 220 °C (Umluft) vorheizen und einen leeren, gusseisernen Topf (ohne Deckel) in den Backofen stellen.

Nach der Stückgare des Teigs den Topf aus dem Ofen nehmen und das Brot vorsichtig hineinlegen. Die Oberseite der Teigkugel mehrfach einschneiden, den Deckel auflegen und den Topf sofort auf unterster Schiene in den Ofen stellen. 30 Minuten backen, dann den Deckel abnehmen und das Brot weitere 15 Minuten backen.

Herausnehmen, das Brot aber noch 10 Minuten im Topf lassen. Diesen dann stürzen und das Brot auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. In Scheiben schneiden und genießen!

Dieses üppige Brot mit kräftigem Aroma wird auch *tortano* genannt. In der Region um Neapel backt man es traditionell zu Ostern. Die Zutaten und Zubereitungsmethoden stecken voll religiöser Symbolik: Das Aufgehen des Teiges steht für neues Leben, die Form erinnert an die Dornenkrone Christi und die Eier verkörpern die Wiedergeburt. Es existieren zahllose Varianten: Jede Stadt, jedes Dorf und jede Familie schwört dabei auf ihre ganz spezielle Version dieses Brotes, das als eigenständige Mahlzeit serviert werden kann. Als ich noch in Italien lebte, nahmen wir dieses Brot oft zum traditionellen Ostermontagspicknick mit. Nach ein oder zwei Scheiben war man schon satt. Schinken und Wurstwaren sollte man möglichst am Stück kaufen, damit sie sich würfeln lassen.

CASATIELLO

Neapolitanisches Osterbrot

Für 10 Personen

Butter für die Form

30 g Frischhefe

300 ml lauwarmes Wasser

500 g Weizenmehl Type 550, plus mehr zum
Arbeiten

1 TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle

50 g Parmesan, frisch gerieben

50 g Pecorino, frisch gerieben

100 ml natives Olivenöl extra

50 g Prosciutto, fein gewürfelt

50 g Mortadella, fein gewürfelt

50 g Salami, fein gewürfelt

50 g Provolone (oder reifer Cheddar), fein gewürfelt

5 hart gekochte Bio-Eier, 2 geviertelt und 3 ganz

Eine Springform (26 cm ø) leicht einfetten.

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Pfeffer, Parmesan und Pecorino auf einer sauberen Arbeitsfläche vermengen. Erst Olivenöl, dann nach und nach die Hefemischung zugießen und mit den Händen einarbeiten. Den Teig 5 Minuten kneten, dann mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck formen. Prosciutto, Mortadella, Salami, Käse sowie die geviertelten Eier darauf verteilen. Die 3 ganzen Eier entlang einer Längsseite darauflegen und den Teig vorsichtig darüberklappen. Mit leichtem Druck zu einer Rolle formen, ohne die Füllung herauszupressen.



Vorsichtig in die vorbereitete Springform legen und die beiden Enden miteinander verbinden. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen inzwischen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Das *casatiello* 1 Stunde im Ofen backen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Springform lösen und warm oder kalt verzehren.

In Italien ist es üblich, in einer Bäckerei gezielt nach *panini all'olio* (Olivenölbrötchen) zu fragen. Die lockeren, weichen Brötchen schmecken pur fast so gut wie mit Schinken oder Käse belegt – auf jeden Fall ein wunderbares Mittagessen oder ein herzhafter Snack. In einem luftdichten Behälter sind sie einige Tage haltbar.

PANINI ALL'OLIO

Olivenölbrötchen

Ergibt ca. 16 Stück

18 g Frischhefe
250 ml lauwarmes Wasser
50 ml Olivenöl
1 Bio-Eigelb
1 TL Zucker
500 g Weizenmehl Type 550, gesiebt
2 ½ TL Salz

Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen.

Hefe, lauwarmes Wasser und Olivenöl vermengen. Eigelb, Zucker und die Hälfte des Mehls einrühren. Salz und anschließend das restliche Mehl zugeben und alles gründlich zu einem Teig verarbeiten. 5 Minuten kneten, dann in eine große Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig in Stücke à 50 g teilen und zu runden oder länglichen Brötchen formen. Auf das vorbereitete Backblech legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

Die Brötchen 15 Minuten im Ofen goldbraun backen, dann herausnehmen und vor dem Verzehr abkühlen lassen.

Dinkel zählt zur Gattung des Weizens. Er wird seit Tausenden von Jahren angebaut und galt in früheren Zeiten als wichtiges Grundnahrungsmittel. Abgesehen von seinem Nährstoffgehalt (höherer Eiweißgehalt und reichlich Ballaststoffe) überzeugt Dinkel durch seinen herrlich nussigen Geschmack, der hier mit den knackigen Walnüssen gut zur Geltung kommt. Das Brot schmeckt frisch mit etwas Butter ganz hervorragend. Aber auch am nächsten Tag ist es getoastet und mit der Lieblingsmarmelade oder Honig bestrichen eine wahre Köstlichkeit. *Abbildung siehe nächste und übernächste Seite.*

PANE ALLA FARINA DI SPELTA E NOCI

Dinkelvollkornbrot mit Walnuss

Für 6 Personen

10 g Frischhefe
½ TL flüssiger Honig
200 ml lauwarmes Wasser
270 g Dinkelvollkornmehl, plus mehr zum Arbeiten
½ TL Salz
40 g Walnuskerne, grob gehackt

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Hefe und Honig im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz vermengen, dann die Hefemischung zufügen und alles zu einem klebrigen Teig verarbeiten.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und die Walnüsse einarbeiten. 2 Minuten kneten, dann zu einer Kugel formen. Auf das vorbereitete Backblech legen und mit einem scharfen Messer kreuzförmig einschneiden. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Das Dinkelvollkornbrot 45 Minuten im Ofen backen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und zum Verzehr in Scheiben schneiden.





DANKE

An Liz Przybylski für die Rezeptrecherche- und entwicklung, an Adriana Contaldo für das Testen der Rezepte und das Kochen zu den Fotoshootings, an Dan Jones für die wunderschönen Fotos, an Emily Ezekiel für das herrliche Food Styling, an Alexander Breeze für die Auswahl der Requisiten, an die immer liebenswerte und engagierte Emily Preece-Morrison, an Laura Russell und Miranda Harvey für das fantastische Design und schließlich an Kathy Steer für die schnelle Korrektur!

Titel der englischen Originalausgabe:
»Gennaro's Italian Bakery«
First published in the United Kingdom in 2016
by Pavilion, 1 Gower Street, London WC1E 6HD

Text © Gennaro Contaldo, 2016
Design and layout © Pavilion Books Company
Ltd, 2016
Photography © Pavilion Books Company Ltd,
2016, except for images credited below

The moral rights of the author have been asserted. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of the copyright owner.

Deutsche Erstausgabe
1. Auflage 2021
© 2021 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG
Bauhof 1, 90556 Cadolzburg, Germany
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Deutsche Übersetzung: Manuela Schomann
Lektorat: Simone Gerlach
Satz: ars vivendi
Umschlaggestaltung: ars vivendi

ISBN: 978-3-7472-0243-2
Printed and bound in China



Wäre Gennaro nicht Koch geworden, so wäre er heute Bäcker. Von Kindesbeinen an war er umgeben vom Duft von Nonnas frisch gebackenem Brot. Doch Gennaro ist nicht nur begeisterter Brot- und Pizzabäcker, er liebt auch süße Backwaren wie *pan dolce*, *Tartes*, *biscotti* und Nonnas himmlische Kuchen. Seine Leidenschaft für die Welt der italienischen Backkunst gibt er deshalb mit diesem Buch weiter und verrät dabei auch, wie der perfekte Teig gelingt.



»Gennaro ist ein unglaublich guter Bäcker. Ein fantastisches Buch!« JAMIE OLIVER

ars vivendi 

ISBN 978-3-7472-0243-2



26,00 € (D)
26,90 € (A)

9 783747 202432

www.arsvivendi.com