Altma Präz
9. Kochabend bei Peter Bär

Präz, 4.5.2007

Gemischter Salat mit Pizzabrot

.....

Pizza aus dem Holzofen

.....

Tiramisu

Gemischter Salat

Sauce nach Eigenrezept

Pizzabrot	3 Pizzateig auswallen (von Hand - Du bist kein Anfänger!) im Pizzaofen braun werden lassen Luftblasen mit Kelle zerschneiden
Olivenöl, Salz Origano	darübergeben und warm servieren

Pizza

7 Pizza

Teig:

3/4 Hefe (40 gr.)	in wenig, lauwarmem Wasser auflösen
1 kg. Mehl	
30 gr. Salz	
ein Schuss Olivenöl	
0.55 dl. Wasser	alles gut mischen und kneten in Stücke von 220 - 230 gr. schneiden Möckli machen und aufgehen lassen (z. B zugedeckt mit Folie im Kühlschrank, bis zu 10 Stunden - oder offen, zugedeckt mit nassem Handtuch, ca. 2 - 3 Stunden)

Tomatensauce:

1 Zwiebel	
3 Knoblauchzehen	
Olivenöl	dünsten
1 kg. Büchse Tomaten, gehackt	beigeben
Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
Tabasco	
Rosmarin	
Oregano	
etwas scharfe Sauce, z.B. Sambal Oelek	
	alles beigeben und 3 - 4 Stunden köcheln und etwas einkochen lassen ab und zu etwas Wasser nachfüllen, wenn Sauce zu dick vollständig abkühlen lassen
Mozzarella-Käse	kleine Würfel schneiden
Schinken	schneiden
frische Champignons	mit Eierschneider schneiden, event. kurz andämpfen
1 Zwiebel	fein schneiden
Peperoni	schneiden
Zuchetti	schneiden
Salami	
Oliven, Kapern	
Lachs, Steinpilze, Spinat usw.	alles bereit stellen

Teig auf gut gemehlter Unterlage breitdrücken und zwischen den beiden Händen hin- und herwippen, bis die Grösse stimmt. ist. Anfänger nehmen dazu das Wallholz!

Tomatensauce	bis 2 cm an den Rand verteilen, nicht fest drücken!
Mozzarella-Käse	verteilen
Zutaten nach belieben	verteilen
Salz, Pfeffer, Origano	würzen
	in den 2 - 3 Stunden vorgeheizten Pizzaofen legen und braun braten lassen

Tiramisu **2 x**

6 - 8 Personen (grosse Schüssel)

5 dl.	Espresso Kaffee
2 EL Zucker	
3 EL Amaretto	
2 EL Cointreau	beigeben, kalt stellen (Anstelle von Amaretto oder Cointreau kann auch Cognac genommen werden)
4 Eigelb	(Eiweiss behalten)
50 gr. Zucker	mit Schwingbesen so lange rühren, bis Masse hell ist
Zitronenschale	etwas abgeriebene Zitronenschale beigeben
1 kg. Mascarpone	darunterrühren
4 Eiweiss	
1 Prise Salz	steif schlagen
2 EL Zucker	zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen und gut mischen
200 gr. Löffelbiskuits	die Hälfte davon in flache Schüssel legen die Hälfte des Kaffee mit Löffel über die Biskuits träuffeln. die Hälfte der Creme darüberstreichen die restlichen Biskuits kurz im Kaffe tauchen (auf Teller) und auf die Creme legen die restliche Creme darübergeben und glattstreichen mindestens 1/2 Tag kühl stellen Oberfläche mit wenig Kakaopulver übersieben und nach Belieben mit Silberkügeli garnieren

En Gueta wünscht Peter Bär