

## Pizza frita napoletana: Das Original aus Neapel

VORBEREITEN

6,75  
Std.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für den Teig

1 kg Mehl  
1 Päckchen frische Hefe  
750 ml lauwarmes Wasser  
40 g Salz

#### Für die Füllung

250 g Ricotta  
300 g Tomatensoße  
300 g Bacon  
Kräuter  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl  
300 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Jedes Mal wenn ich nach Neapel fahre, mache ich Halt in einer Pizzeria, um eine Pizza Fritta zu essen. Ja, du hast richtig gelesen: Pizza isst man dort auch frittiert. Der Snack hat bei den Neapolitanern Kultstatus. Das willst du unbedingt auch probieren? Kannst du! Um das Streetfood zu Hause zuzubereiten, brauchst du nur ein bisschen Geduld und viel Amore, italienische Musik dazu und schon kann es losgehen.

Du wirst mit einem einzigartigen Pizzateig belohnt, der

wunderbar zart und elastisch ist! Beim ersten Bissen ist sie knusprig, dann zergeht der Teig auf der Zunge und gibt die köstliche Füllung frei! Eine unwiderstehliche Leckerei, die jede Sünde wert ist.

Diese Pizza heißt auch „Pizza des Volks“. Sie wurde in der Nachkriegszeit von den Frauen auf der Straße verkauft, die sich damit etwas dazuverdienen. Eine gebackene Pizza war damals Luxus und kaum erschwinglich für das gemeine Volk. Man brauchte einen Holzofen und teures Brennholz. Die Neapolitaner lösten das Problem auf kreative Weise: indem sie die den Teig einfach frittierten! Ursprünglich wurde Pizza frita ohne Füllung ausgebacken, heute dagegen gibt es sie in den verschiedensten Varianten - wie eine gebackene Pizza.

- 1 -

Hefe im Wasser zerbröseln. Mehl mit Salz mischen und unterrühren. Teig 10 Minuten kneten, ausbreiten und übereinander klappen. Das Ganze 4-5 mal wiederholen.

- 2 -

Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in Frischhaltefolie einwickeln, 20 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Teig erneut 10 Minuten kneten, abdecken und an einem warmen Ort 3 Stunden gehen lassen.

- 4 -

Teig erneut kneten, in 6 Portionen teilen und zu kleinen Bällchen formen. Mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

- 5 -

## Pizza frita napoletana: Das Original aus Neapel

Teigbälle kreisförmig ausrollen. In die Mitte etwas Tomatensauce geben. Ricotta, Bacon und Mozzarella darauf verteilen und mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und zusammenklappen, dabei die Ränder fest andrücken.

- 6 -

Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Teigtaschen goldbraun frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.