

LESEPROBE
FÜR UNSER NEUES BUCH

BEI UNS FÜR
24,80 Euro



PIZZA CON AMORE

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



BLICK INS BUCH

team tietge.



BENVENUTO NEL NOSTRO MONDO

Mit diesem Buch geht für uns ein lang gehegter Traum in Erfüllung – und das auch noch zum denkbar besten Zeitpunkt. Vor 35 Jahren hat unser Vater Carmine Tortora das Mamma Lina in Baden-Baden eröffnet. Benannt nach und zu Ehren von Papas Mamma Lina, deren fantastische Rezepte voller Liebe und Respekt sind. Kein Wunder, mag der eine oder andere sagen, dreht sich doch in Napoli alles um grandioses Essen! Das stimmt schon. Aber dazu gehört eben auch, dass man zuhört, seine Wurzeln kennt und Traditionen wertschätzt. Daher sind Oma Linas Rezepte bis heute die Grundlage vieler Gerichte bei uns, die wir auf unsere Weise modern interpretieren und weiterentwickeln. Sie und Papa haben den Grundstein gelegt, wir bauen jetzt drauf auf und können mit diesem Buch zeigen, wie unendlich vielfältig neapolitanische Pizza sein kann.

Was unsere Eltern, Carmine und Petra, mit wenig Geld aber viel Fleiß geschaffen haben, ist für uns jeden Tag aufs Neue Ansporn und Inspiration. Das Mamma Lina ist schließlich viel mehr als nur ein Restaurant: Es ist Heimat! Hier haben wir unsere Familienfeste gefeiert, haben Diego

Maradona und dem SSC Neapel zugejubelt, haben Schumi im Ferrari angefeuert und saßen mit dem Opa beisammen, der auch immer noch ein paar gute Tippäs für uns hatte. Daher widmen wir dieses Buch unserer Familie, unseren Eltern und Großeltern: Danke für Eure Liebe und all die Lehren fürs Leben!



Ab Oktober überall im Handel:
Pizza con Amore

Mit *Pizza con Amore* decodieren wir die Geheimnisse der besten Pizza der Welt. Der perfekte Teig, die besten Saucen, Cremes und Toppings. Dass wir dabei weit über Marinara und Margherita hinausgehen, werden uns Traditionalisten vielleicht verzeihen. Wichtiger aber: Wir wollen euch, liebe Leserinnen und Leser, in die Lage versetzen, daheim genau so eine gute Pizza zu backen, wie es sie im Mamma Lina gibt.

Wenn es uns gelingt, dass unser Buch euch inspiriert und euch ein paar genussvolle, frohe Stunden mit guten Freunden schenkt – dann haben wir unser Ziel mit *Pizza con Amore* erreicht. Yes please!

Angelo und Roberto Tortora,
September 2022



INSGESAMT ÜBER
70 REZEPTE UND
9 SPANNENDE REPORTAGEN

- 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-/Pflirsich-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** **Gedeckte 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**

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...



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

**NA, NEUGIERIG
WIE ES WEITERGEHT?
DAS UND MEHR
ERFAHRT IHR IM BUCH**

CPARM

'87





30 Minuten



mit Fleisch



Für 1 Pizza

PIZZA TARTUFO

NEXT LEVEL

Trüffel gehören zu den edelsten Pilzen, die Italiens Wälder zu bieten haben – und dürfen daher natürlich nicht auf der Mamma Lina-Speisekarte fehlen. Ihr feiner, erdig-nussiger Geschmack ist die perfekte Ergänzung zu würzigem Schinken und cremig-zartem Burrata. Besonders in der Trüffelsaison im Herbst ein echter Hochgenuss!

TRÜFFELCREME FÜR 4 BIS 6 PIZZEN

**100 g weiße Champignons | 20 g Butter | 50 g frische Burgunder- oder Perigord-Trüffel
250 ml Kochsahne | 40 ml Trüffelöl | 120 ml Wasser | Salz | Pfeffer**

Champignons putzen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Abkühlen lassen und in ein hohes Gefäß oder in den Thermomix geben. Trüffel, Kochsahne und Trüffelöl dazugeben und fein pürieren. Dabei nach und nach Wasser hinzufügen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FÜR DEN BELAG

**1 Teigling (300 bis 350 g) | 120 g Trüffelcreme | 160 g Fior di Latte | 1 EL Olivenöl | 120 g Burrata
4 Scheiben Schinken (San Daniele Crudo) | 10 g frische, schwarze Trüffel | Pfeffer**

Den Pizzateig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und in der klassischen Vesuvform ausbreiten, dabei den Rand etwas dicker ausformen als die Mitte, damit er beim Backen schön hochkommen kann.

Die Pizza mit der Trüffelcreme bestreichen und mit dem in Stücke gezupften Fior di Latte belegen. Den Rand mit Olivenöl einstreichen. Die Pizza bei maximaler Hitze im Backofen 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.

Aus dem Ofen nehmen und mit dem Burrata (am Stück oder gezupft, ganz wie ihr wollt) und drumherum den Schinkenscheiben belegen. Trüffel darüberreiben. Mit Pfeffer würzen und servieren.

Die restliche Trüffelcreme könnt ihr z. B. als Aufstrich verwenden oder mit Pasta und frisch geriebenem Parmesan servieren



60 Minuten



vegan



Für 1 Pizza

PIZZA MRS. VEGAN

Diese Kreation ist so lecker, dass sie eigentlich jeder probieren sollte. Im Mama Lina ist sie allerdings der klare Liebling unserer weiblichen Gäste. Für viele männlichen Gäste ist halt Fleisch immer noch das beste Gemüse. Wer so denkt, verpasst leider diese fruchtig-raffinierte Komposition mit Tofu, Mango und knackigem Pak Choi

CURRYSAUCE FÜR 1 PORTION

200 g fertige, fruchtige Currysauce – oder selbst gemacht:

40 g Aubergine | 40 g Zucchini | 1 TL Öl | 15 g Sojasprossen | 20 g Spinat | 3-4 Ringe rote Chili

50 g frische Ananas | 1 Knoblauchzehe | 5 g Ingwer | 150 ml Kokosmilch | ½ TL Curry

1 Msp. Paprikapulver | 30 ml Weißweinessig | Sesam als Topping | Salz | Pfeffer

Ihr habt die Wahl: Entweder nehmt ihr eine fertige, fruchtige Currysauce als Basis oder ihr schmurgelt euch eure eigene. Dafür Auberginen und Zucchini in Würfel schneiden und in Öl anbraten. Sojasprossen, Spinat, rote Chili und Ananas mit in die Pfanne geben, eine Knoblauchzehe kleinschneiden und dazugeben, Ingwer dazureiben, mit Kokosmilch aufgießen, Gewürze hineingeben, mit 50 ml Wasser und dem Weißweinessig aufkochen, etwas einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und später mit Sesam bestreuen.

FÜR DEN BELAG

1 Teigling (300 bis 350 g) | 1 EL Sonnenblumenöl | 4-5 Babykarotten | 1 EL Ahornsirup

1 Pak Choi | 1 Handvoll Babyspinat | 2 EL Olivenöl | Sesam | Salz | Pfeffer | 4 Streifen Tofu | ¼ Mango

Eine Metallschüssel mit Öl einreiben, Pizzateig drüberlegen und mit Schüssel für etwa 10 Minuten bei 200 Grad im Haushaltsofen backen, bis der Teig Farbe bekommt. Diesen Brotkorb später in einen ähnlich großen, tiefen Teller legen und die Currysauce einfüllen.

Derweil Karotten schälen, in Salzwasser 6 Minuten kochen. Danach in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl und 1 EL Ahornsirup die Babykarotten glasieren. Pak Choi vierteln, anbraten. Babyspinat, roh mariniert mit Olivenöl, Sesam, Salz und Pfeffer in den Brotkorb legen. Tofu in Scheiben schneiden, anbraten, dazugeben. Mango ebenfalls in feine Streifen schneiden und in den Brotkorb legen. Fertig!

Schon gewusst? Tofu ist einer der vielseitigsten Eiweißlieferanten der veganen Küche. Zum Curry passt ein schöner Räuchertofu am besten – aber das ist natürlich euch überlassen!







30 Minuten



vegetarisch



Für 1 Portion

PIZZABÄLLCHEN

TASTE OF ITALY

Pizza muss nicht immer flach sein, wie ihr hier sehen könnt. Warum nicht einmal den ganzen Geschmack einer Pizza, oder gleich von ganz Italien in ein Bällchen packen? Vollmundig hineinbeißen, und schon fließt diese Mischung aus Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan über die Zunge. Herrlich!

FÜR DIE DREI TOPPINGS

Bällchen rot: **3 Kirschtomaten | Salz | 1 Knoblauchzehe | 60 g Tomatensugo** (siehe S. 102)

Bällchen weiß: **120 g Burrata | Pfeffer**

Bällchen grün: **60 g Basilikum-Pesto** (siehe S. 101) | **20 g frittiertes Rucola**

Und sonst: **3 Basilikumblätter | 1 Handvoll Parmesan-Chips** (siehe S. 151)

Zunächst kochen wir uns das Tomaten-Topping. Dafür die Kirschtomaten mit Salz und Knoblauch in der Pfanne anbraten, unseren Tomatensugo dazugeben, 5 Minuten schmoren lassen und bereithalten.

FÜR DEN TEIG UND DIE FÜLLUNG

1 Teigling (300 bis 350 g) | **90 g Ricotta**

Aus dem Pizzateigling mit einem Ausstecher oder einem Servierring drei runde Plätzchen ausstechen. Diese in die Fritteuse geben, wo sie sich durch die Hitze von selbst zur Kugel aufblasen. Ab und zu wenden, bis sie hellbraun und kross sind. Die Kugeln auf Küchenkrepp-Papier legen, um ihnen das überschüssige Fett zu entziehen.

Den Ricotta in einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle füllen. Mit der Spitze ein Loch in die Bällchen bohren und je 30 g Ricotta pro Kugel hineinspritzen.

Die drei Kugeln nebeneinander auf einem länglichen Teller oder einer Platte anrichten.

Eine Kugel mit Basilikum-Pesto und frittiertem Rucola garnieren. Auf das mittlere Bällchen kommt eine ganze Burrata, die wir aufklappen und mit Pfeffer würzen. Für die dritte Kugel haben wir im Vorfeld ja schon unser verfeinertes Tomatensugo köcheln lassen. Das kommt jetzt zum Einsatz. Zuletzt noch mit Basilikumblättern garnieren und Parmesan-Chips darübergeben.

Frittierte Teigbällchen, italienisch Pettole, gibt es in Neapel an jeder Straßenecke, mal süß, mal herzhaft. Meist sind sie etwas kleiner als unsere Pizzabällchen, so dass man sie als Fingerfood verspeisen kann



30 Minuten



süß



Für 1 Pizza

PIZZA STRIZZI

Bei uns im Mamma Lina gibt es einige Stammgäste, die für ihre Kinder und wegen dieser Pizza richtig weite Wege fahren – darunter Fußballpros mit ihren Familien und viele andere Promis. Und sie alle schwören drauf: Wenn man beim Essen dieser sündhaft leckeren Kleinigkeit ein bisschen vor Glück hüpf, können sich die Kalorien gar nicht an den Hüften festhalten. Probiert's aus, es funktioniert bestimmt!

Warum macht Schokolade eigentlich so glücklich? Forscher sagen, dass es am Dopamin liegt. Das wird nämlich ausgeschüttet, wenn wir Süßes essen. Also am besten gleich noch eine Pizza Strizzi, oder?

FÜR DEN BELAG

1 Teigling (300 bis 350 g) | **150 g Zucker** | **100 g Nutella** | **1 Prise Puderzucker**
4 Erdbeeren, geviertelt | **1 Handvoll bunte Schokolinsen** (zum Beispiel M&M's)
je 1 Riegel Kinderschokolade, Kinder Bueno, weißes Duplo

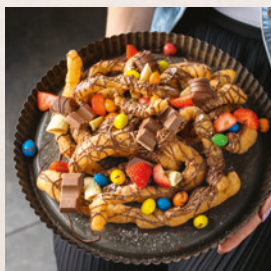
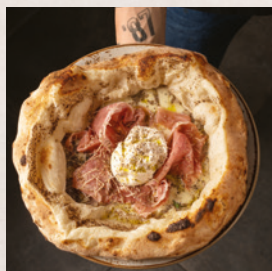
Pizzateigling so flach es geht auswalzen und in etwa ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Diese Stücke in der Fritteuse bei etwa 175 Grad goldbraun ausbacken, herausnehmen, abschütteln und in eine große Schüssel geben.

Zucker über die frittierten Pizzastreifen geben und die Strizzi-Teile im Zucker wenden. Nutella in eine Quetschflasche geben oder mit einem großen Löffel in feinen Streifen auf dem Dessert verteilen. Puderzucker darüberstäuben.

Danach Erdbeeren in Viertel schneiden und gleichmäßig verteilen. Mit einer Hand voll M&Ms garnieren. Kinderschokolade, Kinder Bueno und Duplo in Stücke brechen und die Pizza Strizzi damit ausgarnieren.



'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.