

PIZZA FRITTA NAPOLETANA

MIT RICOTTA UND APRIKOSE

Food & Drinks



Pizza kennt und liebt jedes Kind. Aber Pizza Fritta, eben frittierte Pizza und diese auch noch als süße Variante, mag für einige Menschen sehr befremdlich klingen. Ist es aber nicht! Schon lange ist die Pizza Fritta ein Streetfoodklassiker aus der Wiege der Pizza - Neapel. Da sich in der Nachkriegszeit nur wenige einen Ofen und Brennholz leisten konnten, wurde der luftige Teig einfach in heißem Öl frittiert. Ursprünglich wurde die Pizza Fritta ungefüllt serviert, aber wir nutzen das luftige Backwerk als Verpackung für die leckere Füllung.

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Pizzateig in einer Schüssel 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Danach den Teig in 8 Portionen teilen und daraus Kugeln formen. Für die Füllung Ricotta und Aprikosenmarmelade locker in einer Schüssel vermengen. Die Teigkugeln flach und rund auseinanderziehen. In die Mitte 2 EL Füllung geben und den Teigfladen zusammenklappen. Die Ränder gut zusammendrücken und die gefüllten Teigtaschen nochmals unter einem feuchten Geschirrtuch ruhen lassen.

In einem Topf Pflanzenöl auf etwa 175 Grad erhitzen und darin die Pizzataschen von beiden Seiten goldbraun ausbacken, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und sofort genießen.

ZUTATEN

Für 2-4 Portionen

Für den Pizzateig:

500 g Mehl Typ 00
300 ml warmes Wasser
½ TL Salz
½ Würfel frische Hefe, zerbröseln

Für die Füllung:

250 g Ricotta oder Schmand
80 g Aprikosenmarmelade

Außerdem:

200 ml Pflanzenöl zum Frittieren

UTENSILIEN

Schüssel oder Küchenmaschine mit Knethaken, Waage, kleine Schüssel, mittelgroßer Topf zum Frittieren