

LERNE ECHTE  
NEAPOLITANISCHE  
PIZZA SELBST ZU  
BACKEN!

NAPO  
PIZZA SCHOOL

# NAPO PIZZA SCHOOL

12.09. | 17.10. | 7.11. | 14.11. | 12.12. immer 9–14 Uhr

Zusatztermine für Gruppen auf Anfrage möglich  
begrenzte Teilnehmerzahl 12 Personen

## Kursinhalt

Erhalte fundiertes Knowhow, um eine perfekte neapolitanische Pizza zuhause zu backen.

## Kursablauf

- Grundlagen, Theorie und Zutaten
- Teigproduktion und -vorbereitung
- Stretching
- Backtechnik
- Gemeinsames Essen

## Kosten

EUR 89,00 inkl. MwSt.  
Inkl. Verpflegung | Schürze & Kappe | Unterlagen

## Details zu den Kursinhalten

Abschnitt 1 – Verständnis für echte neapolitanische Pizza schaffen:

- Geschichte der Pizza Napoletana
- Grundlagen der Zutaten
- Teigführung: Hydration & Gehzeiten
- Ofenkund
- Temperatur
- Qualitätsmerkmale einer echten neapolitanischen Pizza – luftiger Rand, weicher Boden, Leopardenmuster

Abschnitt 2 – Teigproduktion

- Zutaten abwägen
- Teig mischen
- Knettechnik
- Teigruhe

**Hinweis:** Du kannst bereits vorbereiteten Teig mitbringen, damit später gebacken werden kann.

Abschnitt 3 – Teigbällchen / Balling

- Portionieren
- Rundwirken
- Lagerung

Abschnitt 4 – Formen / Stretching

- Bemehlen
- Formen
- Rand (Cornicione) aufbauen
- Typische Fehler vermeiden

Abschnitt 5 – Belegen und Backen

- Margherita und Marinara
- Richtige Mengen / Balance
- Einschießen
- Backzeit
- Drehen

Abschnitt 6 – Verkostung und Abschluss

- Gemeinsames Essen
- Feedbackrunde
- Tipps für Zuhause
- Fragen & Antworten

Wir freuen uns auf deine / eure

Anmeldung:



### Stornobedingungen

Eine Stornierung ist bis 7 Tage vor dem Event kostenfrei möglich – danach gilt der Kaufpreis als Stornogebühr. Bei einem Ausfall kann eine Ersatzperson am Kurs teilnehmen.

NAPOPIZZA.AT