

www.1fachpizza.de

Einfach
Pizza

Einfach Pizza

LIEVITO MADRE

Pizza mit
italienischem
Sauerteig

GIGANTENDUELL

3 Knetmaschinen
im Vergleich

WEIBE PIZZA

Warum man auf
Tomatensoße
verzichten kann

PIZZA RICHTIG FORMEN

Schritt für Schritt
zur Neapolitana

NEU



Sizilianische Scaccia

Raffiniert
einfache
Pizza-Verwandte



6,90 EUR

A: 7,60 Euro, CH: 13,50 CHF, Benelux: 8,10 Euro

wellhausen
& Marquardt
Mediengesellschaft

Der folgende Bericht ist in
Ausgabe 3/2023 des Magazins
Einfach Pizza erschienen.
www.1fachpizza.de

3 Highclass-Maschinen im Vergleich

Eine Klasse für sich

Für selbstgemachte Pizza braucht man eigentlich nicht viel. Neben ein paar praktischen Utensilien sind es vor allem gute Zutaten. Unerlässlich ist ein Ofen. Hier lohnt es sich auch, ein bisschen in Qualität zu investieren. Aber gilt das auch für eine Knetmaschine? Kneten kann man natürlich auch per Hand oder mit einem günstigen Gerät. Steigen aber die Anforderungen – und damit meist auch die Ansprüche – ist die Anschaffung einer hochwertigen Maschine eine lohnende Investition. Zumal die Geräte eine lange Lebensdauer versprechen.





1



2



3

1) Die Minimix von MFItaly knetet den Teig, wie man es von einem italienischen Spiralkneter kennt und erwartet. So entsteht um den Teigtrenner die wunderschöne, kürbisartige Form des Teiglings. 2) Die Nova arbeitet ähnlich wie die Minimax, mangels Mittelstab formt sie den Teig aber etwas anders. 3) Völlig anders arbeitet die Miss Baker. Was zunächst etwas grob aussieht und so wirkt, als würden die Taucharme den Teig zerhacken, stellt sich am Ende als sehr schonende Bearbeitung heraus

Kurzportrait Minimix PRO 5 von MF Italy:

Diese Maschine ist neben der PRO 10 das Flaggschiff des italienischen Herstellers. Der klassische italienische Spiralkneter mit Teigtrenner (Mittelstab) verfügt über ein 3,5" Farbdisplay, Programmspeicher für Rezepte, 10 Geschwindigkeitsstufen, Rückwärtslauf und einen LED-beleuchteten Topf. Der Knetarm ist nicht hochklappbar, der drehende Topf fest verbaut. Die Maschine kann bis zu 5 Kilogramm Teig bearbeiten. Das Gehäuse besteht aus pulverbeschichtetem Stahl, während Schüssel, Teigtrenner, Knethaken und Schutzgitter aus Edelstahl gefertigt sind. Alles wirkt solide verarbeitet und verspricht Langlebigkeit. Ist teilweise aber auch ein bisschen grober gestaltet, mit teils schärferen Kanten. Das Display wirkt oben ein wenig aufgesetzt, ist dafür aber sehr gut zu erreichen. Das Schutzgitter klappt zur Seite auf. Das kann, je nachdem, wo die Maschinen ihren Platz findet, von Vor- oder Nachteil sein. Sobald man es zur Seite schwenkt, beendet die Maschine ihre Arbeit.

Kurzportrait Nova von Häussler: Die Nova ist eine Küchenmaschine, die für das Kneten von Pizzateig als Spiralkneter fungiert. Der Knetarm kann hochgeklappt werden, der rotierende Topf ist abnehmbar. Auch der Knethaken ist nicht fest verbaut und kann

gegen Schneebesen oder Rührpaddel getauscht werden. So ist die Nova nicht nur für das Kneten von Pizzateig, sondern auch für Kuchenteige, das Aufschlagen von Sahne und Eischnee und mehr geeignet. Sie verfügt über 7 Geschwindigkeitsstufen inklusive Timer sowie eine moderne Touch-Steuerung mit Rezeptspeicher. Sie verarbeitet 3 Kilogramm Pizzateig bei einer Hydratation von 60 Prozent oder mehr. Unter 60 Prozent sollte man sie nur mit maximal 2 Kilogramm Teig beladen. Die Nova verfügt über ein robustes Metallgehäuse, das formschön daherkommt. Die Schutzhaube ist aus Plastik. Sobald man sie anhebt, stoppt die Maschine. Gleiches gilt, wenn man den Topf nicht richtig eingehakt hat oder versucht, ihn während des Knetens zu lösen. Das gesamte Design wirkt gut durchdacht und benutzerfreundlich. Das an der Seite angebrachte Display fügt sich perfekt ein, ist dafür aber je nach Standort nicht sonderlich gut erreichbar.

Kurzportrait Bernardi Miss Baker Pro: Bei dieser Maschine handelt es sich um einen Taucharmkneter. Damit unterscheidet sie sich in ihrer Konstruktion deutlich von den anderen beiden hier vorgestellten Geräten. Auch bei der Miss Baker rotiert der fest verbaute Topf, zwei Taucharme kneten den Teig und simulieren in etwa das Kneten per Hand.



4



5



6

Die Maschine verfügt über 5 Geschwindigkeitsstufen, die über Touch-Knöpfe angesteuert werden. Weitere technische Features findet man an der Maschine nicht. Einen Timer hat sie – zumindest theoretisch – nur über eine App, die leider nicht gepflegt wird und somit weder auf Geräten mit Android 12 noch Android 13 installiert werden konnte. Für Teige mit einer Hydratation von 60 bis 65 Prozent empfiehlt Bernardi eine maximale Teigmenge von 3 Kilogramm, darüber dürfen es bis zu 4 Kilogramm sein. Die Knethaken der Bernardi Miss Baker lassen sich per Hand abschrauben, dann bequem nach vorne abziehen und somit einfach und schnell reinigen. Das Edelstahlgehäuse wirkt sehr wertig und hervorragend verarbeitet. Die Schutzhaube ist aus Plastik, hebt man sie an, pausiert das Gerät seinen Knetvorgang.

Für einen Vergleich der Maschinen haben wir unseren einfach Pizza-Standardteig (Seite 60) verwendet, mit 1 Kilogramm Mehl der Sorte Allegro von der Bio Mühle Eiling und 625 Gramm Wasser. Beim Kneten haben wir vor allem die Temperatur und die Knetzeit im Auge behalten (siehe Tabelle). Während wir zunächst auf Stufe 1 den Teig gemischt haben, wurde danach

auf Stufe 3 geknetet. Die Unterschiede bei der Teigbearbeitung wurden sehr schnell sichtbar. Die Minimix bearbeitet den Teig am stärksten, sodass er auch am schnellsten ausgeknetet ist. Diese Schnelligkeit bezahlt man mit einer etwas höheren Temperatur, die aber vollkommen im Rahmen bleibt. Die Nova funktioniert ähnlich wie die Minimix, bearbeitet den Teig aber etwas sanfter, was ihr eine um 4 Minuten längere Knetzeit einbrachte. Dafür erwärmt sie den Teig auch weniger stark. Bei der Miss Baker haben wir einen komplett anderen Knetvorgang. Die Bearbeitung erfolgt sichtlich langsamer, gleichwohl wirkt der Vorgang optisch erstmal nicht schonender. Dass das aber der Fall zu sein scheint, zeigt sich an den Parametern. Mit 24 Minuten brauchte sie fast 10 Minuten länger als die Minimix, dafür gab es praktisch keinen nennenswerten Temperaturanstieg im Teig. Hier ein Temperaturproblem durch einen zu warmen Teig zu bekommen, scheint komplett ausgeschlossen.

Es waren dann vor allem die Temperaturunterschiede, die sich in der weiteren Teigverarbeitung bemerkbar machten. Nachdem es exakt eine Stunde nach der Stockgare an das Schleifen der

4) Fester Topf, fester Mittelstab, fester Knethaken. Die Minimix ist aufgrund ihrer Bauart etwas mühsamer zu reinigen. Ein Gitternetzlappen wie der Teiger (gibt's im Einfach Pizza-Shop) ist auf jeden Fall empfehlenswert. 5) Auch bei der Miss Baker ist der Topf fest verbaut, man kommt aber leichter unter die Knetarme. Diese kann man bei Bedarf auch abnehmen. 6) Bei der Nova sind Topf und Knethaken abnehmbar. So fällt nicht nur die Reinigung leicht, in den Topf kann man auch direkt alle Teigzutaten abwiegen



Nach insgesamt 19 Stunden Gare sehen so die Teiglinge der Minimix ...



... der Nova ...



... und der Miss Baker aus

Teiglinge für die Stückgare ging, hatte der mit der Minimix geknetete Teig schon deutlich an Volumen gewonnen. Vor allem deutlich mehr als der mit der Miss Baker bearbeitete Teig. Auch nach 18 Stunden Kühlschrankgare ist das Bild ähnlich. Während die Teiglinge von Minimix und Nova inzwischen fast gleich aussehen, wirken die der Miss Baker noch etwas flacher. Nach weiteren 4 Stunden bei Raumtemperatur sind diese dann aber absolut perfekt aufgegangen. Was am Ende für alle mit den Maschinen hergestellten Teige gilt.

So fällt es auch schwer, einer der Maschinen den Vorzug zu gewähren. Für die Nova spricht, dass sie sehr vielseitig einsetzbar ist. Sie ist eine komplette Küchenmaschine und dennoch ein leistungsstarker Spiralkneter. Sie ist zudem wirklich gut verarbeitet, im Betrieb recht leise und auch vom Design ein echter Hingucker. Ihre Kompaktheit und ihr geringes Gewicht – bei dennoch guter Standfestigkeit – machen sie zudem mobiler. Die Nova kann zwischendurch unproblematisch im Küchenschrank verstaut werden. Das ist mit der Miss Baker nicht – oder im wahrsten Sinne des Wortes – nur schwer möglich. 33 Kilogramm hebt man nicht mal eben von der Arbeitsplatte. Man braucht für sie also einen festen Platz, der auch ausreichend groß sein muss, denn das Gerät hat recht ausladende Abmessungen. Dafür wird man mit einem System belohnt, das den Teig sehr schonend bearbeitet. Das haben wir in dieser Form noch bei keiner Maschine erlebt. Wer also Probleme mit der Teigtemperatur hat, für den ist die Miss Baker von Bernardi sehr wahrscheinlich die Lösung. Sie ist zudem wunderbar leise. Die Minimix kommt im Vergleich zu den anderen beiden Maschinen vom Design etwas grober daher, ist aber dennoch auch optisch ein schönes Gerät. Vor allem ist sie ein echtes Arbeitstier, das sogar über einige technische Feinheiten verfügt. Sie schafft bis zu 5 Kilogramm Teig problemlos und braucht dabei nur etwa 15 Minuten. Wer also größere Mengen verarbeiten will oder muss, ist mit diesem Gerät gut beraten. Auch sie braucht aufgrund ihres Gewichts von 30 Kilogramm besser einen festen Platz.

Welche Maschine für einen die richtige Wahl ist, ist also weniger eine Frage des Ergebnisses bei der Teigproduktion, als vielmehr eine der persönlichen Präferenz. Jede der drei Maschinen hat ihre Vor- und Nachteile. Jede der drei Maschinen ist aber auch eine Klasse für sich. ●

	MFItaly MINIMIX PRO 5	Miss Baker Pro	Häussler Nova
Ausgangstemperatur Wasser	16 °C	16 °C	16 °C
Außentemperatur	21.09 °C	21.09 °C	21.09 °C
Temperatur nach 5 Minuten	19.03 °C	17.04 °C	16.03 °C
Temperatur nach 10 Minuten	22.03 °C	18.08 °C	20.03 °C
Temperatur nach 15 Minuten	25.02 °C	20.01 °C	23.01 °C
Temperatur nach 20 Minuten		21.02 °C	
Temperatur bei Knetzeitende	25.02 °C	22.01 °C	24.09 °C
Knetzeit bis Teig fertig	15 Minuten	24 Minuten	19 Minuten
Lautstärke ohne Teig Stufe 1*	48.09 dB	51.15 dB	51.69 dB
Lautstärke ohne Teig Stufe 3	54.53 dB	51.85 dB	51.31 dB
Lautstärke ohne Teig höchste Stufe	61.40 dB	51.63 dB	61.44 dB
Lautstärke mit Teig Stufe 3	53.16 dB	51.80 dB	50.14 dB
Watt	3.700	500	3.500
Fassungsvermögen	7 Liter	10 Liter	5 Liter
Maximale Teigmenge	5 kg	3-4 kg	2-3 kg
Maße (B/T/H)	28 x 45 x 54 cm	34 x 51 x 49 cm	24 x 41,5 x 38,1
Gewicht	30 kg	33 kg	18 kg
Geschwindigkeitsstufen	10	5	7
Bedienfeld	Touchdisplay, farbig	Touch	Touchdisplay
Timer	Ja	Nein	Ja
Abnehmbare Schüssel	Nein	Nein	Ja
Abnehmbarer Knethaken	Nein	Ja	Ja
Merkmale	<ul style="list-style-type: none"> - 3,5" Farb-Touchscreen - Große Spirale mit Teigbrechstab - Digitaler Einstelltimer mit automatischer Pause mit EIN/AUS-Taste - Rückwärtsgang - Displaygehäuse komplett aus Edelstahl - LED-beleuchteter Topf - Gitterschutzabdeckung 	<ul style="list-style-type: none"> - Geräuscharm - ergonomisch geformte Knethaken, abnehmbar - Schutzabdeckung mit Einfüllmöglichkeit - Touch-Display - Tauchknetarme aus Edelstahl - Patentierte Knettechnologie 	<ul style="list-style-type: none"> - Softopen Schwenkkopf - Softclose Schüsselabdeckung - Rezeptspeicher (9 Plätze) - Permanentmagnetmotor mit digitaler Steuerung - Glasfaserverstärkter Riemtrieb - Schutzabdeckung mit Einfüllmöglichkeit - Touch Bedienoberfläche
Preis	1.999,- Euro	2.549,- Euro	1.990,- Euro
Bezug	pizza1.de	pizza-ofen.de	backdorf.de

*Es wurde keine professionelle Lärmessung, sondern für die Vergleichbarkeit lediglich eine per Smartphone-App durchgeführt