

Münchner Pizzeria Ciao Napoli holt sich den Europameister-Titel!

Münchens Pizzeria Ciao Napoli gewinnt die Europameisterschaft für neapolitanische Pizza und begeistert mit authentischem Teig.

München, Deutschland - Die Münchner Pizzeria Ciao Napoli hat sich einen bemerkenswerten Erfolg erarbeitet, indem sie die Europameisterschaft in der Kategorie „neapolitanische Pizza“ gewonnen hat. Betreiber Pero Glavas und Pizzabäcker Raffaele Cirella feierten den Sieg, der für Cirella einen Herzenswunsch erfüllte. Der Wettbewerb war hart, Ciao Napoli setzte sich gegen 32 Teilnehmer aus ganz Europa durch, darunter auch viele italienische Pizzerien. Mit ihrem Sieg haben sie nicht nur die Konkurrenz hinter sich gelassen, sondern auch ihren Platz in der neapolitanischen Pizzakultur gefestigt.

Raffaele Cirella, ein erfahrener Pizzabäcker aus Neapel, war überwältigt, als sein Name als Sieger genannt wurde. „Ich habe von diesem Moment geträumt, seit ich ein Kind war“, erklärte er. Interessanterweise kam die Teilnahme an der Pizza-Europameisterschaft zufällig zustande: Ein Zulieferer hatte die Pizzeria für den Wettbewerb angemeldet, und Glavas erfuhr erst drei Tage vor dem Datum des Events von der Anmeldung. Am Wettbewerbstag war die Aufregung groß; Cirella griff zur Beruhigung zu einem Grappa.

Die Kunst der neapolitanischen Pizza

Der Erfolg von Ciao Napoli lässt sich nicht nur auf das Talent von Raffaele Cirella zurückführen, sondern auch auf die

hervorragende Qualität der verwendeten Zutaten. Bei der Zubereitung neapolitanischer Pizza kommen wenige, aber hochwertige Zutaten zum Einsatz: Tipo 00 Mehl, frische Hefe, Wasser und Salz. Diese speziellen Zutaten sind der Schlüssel zu einer luftigen Textur und einem aromatischen Geschmack. Glavas hebt hervor, wie wichtig der pH-Wert und die Teigreifung für den perfekten Pizzateig sind. Der Teig ruhte vor dem Backen 72 Stunden, was den Geschmack intensivierte.

Die Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) legt strenge Regeln für die Zubereitung fest. Einige dieser Regeln besagen, dass der Teig aus Tipo 00 Mehl bestehen und eine Hydratation von 55-62 % aufweisen muss. Er sollte zudem einen Rand von 1-2 cm Höhe haben und in Durchmessern von 22-35 cm zubereitet werden, wobei der Teigling zwischen 200-280 g wiegen sollte. Die Backtemperatur sollte zwischen 430 °C und 480 °C liegen, wobei die Backzeit bei 60-90 Sekunden liegen sollte.

Hoch im Kurs: Beliebte Pizzen

Seit dem Sieg von Ciao Napoli verzeichnet die Pizzeria einen merklichen Anstieg italienischer Gäste. Besonders beliebt sind die klassische Margherita und die Pizza Burrata, die ihre Wurzeln in der neapolitanischen Tradition haben. Die Kombination aus hochwertigem Pizzateig und frischen Zutaten macht die Pizzen von Ciao Napoli nicht nur für Europäer, sondern auch für internationale Gäste unwiderstehlich.

Die Pizzeria Ciao Napoli hat mit ihrem Erfolg nicht nur ihren Ruf gefestigt, sondern zeigt auch, dass die Liebe zur traditionellen neapolitanischen Pizza in München lebendig ist. Weitere Informationen zur Zubereitung der perfekten neapolitanischen Pizza finden sich in den strengen Richtlinien der AVPN, auf die hier verwiesen wird: **AVPN Regolamento**.

Vorfall	Sonstiges
Ort	München, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.tz.de• www.pizzastunde.com• www.pizzanapoletana.org

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de