

# Pizza

- Pizzateig 48h
- Pizzateig mit Biga vorteig
- Pizza aus dem Haushaltsofen (Jo Semola)
- Poolish Pizzateig (Teichners)

# Pizzateig 48h



Quelle / ergänzung

---

## Erfahrungen

Ausreichend Kneten Outolyse nicht vergessen

## Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
1 kg	Weizenmehl Type 00	mind. 10% Eiweiß
600g	kaltes Wasser	
30g	feines Meersalz	
3g	frische Hefe	

# Gehzeiten

	Zeit in minuten (Stunden)
Autolyse	1h
Stockgare	24h
Stückgare	48h im Kühlschrank

# Zubereitung

Die Hefe kann wahlweise vor oder nach der Autolyse ( in Wasser gelöst) beigemischt werden

## Schritt 1

in 80% des Wassers die Hefe auflösen. Anschließend Mehl mit dem Wasser in einer Schüssel verrühren, sodass flocken entstehen. Anschließend bei Raumtemperatur für 1h abgedeckt zur Autolyse stehen lassen.

## Schritt 2

Nun vom restlichen Wasser 50% hinzugeben und Kneten. Dabei nach und nach das Salz sowie das restliche Wasser zugeben. Nach ca 15-20minuten ist der Teig geschmeidig.

## Schritt 3

Den gekneteten Teig dehnen und falten. Im Anschluss den Teig schleifen und abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 24h gehen lassen.

## Schritt 4

Nun können die Teiglinge abgestochen werden. Je nach Wunsch zwischen 100g und 300g. Nach erneutem dehnen und falten sowie schleifen werden die Teiglinge luftdicht abgeschlossen in den Kühlschrank zur Stückgare gelegt.

# Pizzateig mit Biga vorteig



---

## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

## Erfahrungen

Hier könnte Zusatzinfo stehen

# Zutaten

Biga:

Menge	Zutat	Bemerkung
500g	Weizenmehl Type 00	
225g	kaltes Wasser	
3g	Frische Hefe	

Hauptteig:

Menge	Zutat	Bemerkung
	Biga Vorteig	
500g	Weizenmehl Type 00	
455g	kaltes Wasser	
30g	feines Meersalz	

# Gehzeiten

	Zeit in minuten (Stunden)
Biga Gehzeit	10-16h
Gehzeit Teiglinge	16-24h im kühlschrank

# Zubereitung

## Schritt 1

Vorteig (Biga): Mehl in einen Behälter geben, Hefe im Wasser auflösen, über das Mehl gießen, Deckel aufsetzen und schütteln bis eine flockige Struktur entsteht, abdecken & 10–16 Std. bei Zimmertemperatur reifen lassen.

## Schritt 2

Hauptteig: Biga in Stücke schneiden, mit Mehl & 50 % der gesamten Wassermenge kneten, dann restliches Wasser Schluck für Schluck ergänzen und 2-3 Minuten vor Ende der Knetdauer das Salz hinzufügen. Nach 12–15 Min. sollte der Teig geschmeidig sein.

## Schritt 3

Dehnen & falten: Teig auf Spannung schleifen & 15 Min. abgedeckt ruhen lassen. Dann in sechs 285g schwere Stücke teilen und auf Spannung schleifen.

## Schritt 4

Teiglinge mit Abstand zueinander in eine Box legen, luftdicht verschließen und 16-24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

## Schritt 5

Backtag: Direkt kalt verarbeiten, Luft in den Rand drücken, nach Wunsch belegen & bei 430 °C für ca. 90 Sek. backen. Alternativ im Haushaltsofen bei höchstmöglicher Temperatur.

# Pizza aus dem Haushaltsofen (Jo Semola)

## Shorts



Abos



Live



Shopping

## PIZZA

AUS DEM HAUSHALTSOFEN

@Jo Semola



HI ICH BIN JO UND ICH BACKE BROT

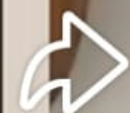
## HAUPTTEIG:

- 840 g Tipo 00
- 580 g Wasser, kalt!
- 22 g Salz
- 5 g Frischhefe

1. Alle Zutaten in der Maschine für 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Das Salz zugeben und je nach Mehl und Maschine den Teig 5-10 weitere Minuten intensiv auskneten. Teigtemperatur maximal 22°C.
3. Teig für 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschließend für 20 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Jeweils 250g abstechen und 6 Teiglinge rund schleifen, verschlossen weitere 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen
5. Den Ofen mit einem Pizzastein oder -stahl auf maximale Temperatur für mindestens 45 Minuten vorheizen (ich: 300°C).
6. Pizzen formen, dünn belegen und sofort für 3 Minuten backen.
7. anschliessend auf einem Rost auf der obersten Schiene nochmal für 1 Minute anrösten.

RT = Raumtemperatur  
TT = Teigtemperatur  
D&F = Dehnen und Falten  
ASG = Anstellgut  
ST = Sauerteig  
KS = Kühlschrank

60



Teilen

---

# Quelle

Jo Semola hatte nur ein bild

# Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
840g	Weizenmehl Type 00	
580g	Wasser	KALT
22g	Salz	
5g	Hefe	

# Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	15min
Gehzeit	20h
Backzeit	3 min
Gesamtzeit	Lange

# Zubereitung

## Schritt 1

Alle Zutaten in der Maschine für 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

## Schritt 2

Das Salz zugeben und je nach Mehl und Maschine den Teig 5–10 weitere Minuten intensiv auskneten. Teigtemperatur maximal 22 °C.

## Schritt 3

Teig für 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und anschließend für 20 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Schritt 4

Jeweils 250 g abstechen und 6 Teiglinge rund schleifen, verschlossen weitere 3 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

## Schritt 5

Den Ofen mit einem Pizzastein oder -stahl auf maximale Temperatur für mindestens 45 Minuten vorheizen (ich: 300 °C).

## Schritt 6

Pizzen formen, dünn belegen und sofort für 3 Minuten backen. Anschließend auf einem Rost auf der obersten Schiene nochmal für 1 Minute anrösten.

# Polish Pizzateig (Teichners)



---

## Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

## Zutaten

für "3" Pizzen a 250g

Menge	Zutat	Bemerkung
Poolish		
190g	Weizenmehl	Type 00
190g	kaltes Wasser	
0,5g	Hefe	
Hauptteig		
290g	Weizenmehl	Type00
145g	kaltes Wasser	
15g	Feines Meersalz	
2g	Frische Hefe	

# Zubereitung

## Schritt 1

Poolish Vorteig Herstellen:

1. Hefe In Wasser Auflösen
2. Mehl und Wasser hefe gemisch Verrühren
3. Mind. 8 Std abgedeckt stehen lassen am besten über nacht

## Schritt 2

Haupttig herstellen:

1. Poolish + 50% der wasser menge+ hefe + mehl in eine schüssel und kneten starten
2. Wenn der teig das wasser gebunden hat stück für stück das restliche wasser ergänzen
3. Am schluss das meersalz beifügen
4. nach 12-15min dürfte der teig schön geschmeidig sein

5. Nun den Teig Dehnen und Fallten --> Teig Sollt nun nicht mehr kleebrig sein

## Schritt 3

Hauptteig nun 15min in Stockgahre gehen Lassen

## Schritt 4

Nun In Stücke Teilen und daraus Teigkugeln herstellen.

und auf spannung schleifen.

## Schritt 5

Teiglinge Luftdicht verschlossen 4-6 Stunden Ruhen Lassen bei RaumTemperatur