Teige

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

Biskuit (BR)



Quelle

Link zum Original Rezept
Zutaten von (oma)

Erfahrungen

Oma: 190°C Vorheizen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
6 stk	Eier	getrennt
120g	Zucker	
110g	Mehl	
1 Pkg	Vannillezucker	
1 TL	abgeriebene Zitronenschale	
eine Priese	Salz	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten
Arbeitszeit	20
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Konditormeisterin Martina Harrecker:

"Damit sich Ihre Biskuitroulade gut aufrollen lässt, backen Sie den Biskuit **nicht bei Umluft, sondern bei Ober- und Unterhitze**. Nehmen Sie den Biskuit lieber eine Minute zu früh als eine Minute zu spät aus dem Ofen, denn ein zu dunkler Biskuit wird brüchig und reisst beim Aufrollen.

Dann gibt mehrere Möglichkeiten, eine Biskuitroulade aufzurollen. Ich habe Sie getestet und einen Favoriten gefunden:

Mein Favorit: Haben Sie einen Biskuitboden für eine Biskuitroulade fertig gebacken, bestreuen Sie ein **Küchenhandtuch mit 2 EL Zucker**. Stürzen Sie den Biskuit mit dem Backpapier (das Backpapier zeigt nach oben) sofort auf das Küchenhandtuch.

Auch gut: Sie können den fertig gebackenen Biskuit aber auch auf ein leicht feuchtes Küchentuch stürzen und auf den Zucker verzichten. Das feuchte Tuch macht den Biskuit zwar schön weich und biegsam, kann aber auch dazu führen, dass ein fetthaltiger Biskuitteig am Tuch kleben bleibt. Daher ziehe ich die Variante mit dem Zucker auf dem Küchenhandtuch vor.

Bepinseln Sie das Backpapier mit kaltem Wasser. Nach etwa 20 Sekunden können Sie das Backpapier vorsichtig abziehen. Jetzt rollen Sie den Biskuit von der langen Seite mit dem Küchentuch auf und **lassen Sie jetzt den Biskuit bei Zimmertemperatur gut auskühlen.**

Entfernen Sie das Küchentuch und geben Sie die Sahne mit den Früchten auf den Biskuit. Wichtig ist, die fertige Biskuitroulade für kurze Zeit in den **Kühlschrank zu stellen**, bis die Füllung fest ist."

Pizza

Pizza

Pizzateig 48h



Quelle / ergänzug

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 gelösst) beigemengt 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 geknetet teig Dehnen und falten. Im Anschluss den teig schleifen und abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 24h gehen lasse.

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 Külhschrank zur stückgare gelegt.

Pizza

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)

19:57
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 ASG = Anstellgut
TT = Teigtemperatur ST= Sauerteig
D&F = Dehnen und Falten 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.

Pizza

Poolish Pizzateig (Teichners)



Quelle

Link zum Original Rezept

Zutaten

für "3" Pizzen a 250g

Menge	Zutat	Bemerkung
Poolish		
190g	Weizenmehl	Type 00
190g	klates 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 Auflößen
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