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.

Revision #2
Created 30 August 2025 06:57:58 by Andre
Updated 30 August 2025 07:02:35 by Andre