

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.

Revision #4

Created 28 May 2025 06:49:09 by Andre

Updated 30 August 2025 08:03:53 by Andre