

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.

Revision #1

Created 26 May 2025 13:45:21 by Andre

Updated 26 May 2025 13:51:20 by Andre