

# **[Sammelthread] Was habt ihr euch als letztes gekauft? >10€, nur eigene Bilder**

**Beitrag von „CMMChris“ vom 23. Januar 2022, 01:24**

[Wolfe](#) Eigenes Rezept.

- 1kg Caputo Cuoco
- 1TL Trockenhefe
- 60g Honig
- 24g Salz
- 600ml Wasser für Anfänger (mehr, wenn man Übung im Teig-Handling gesammelt hat)

3-4 Stunden Stockgare bei Zimmertemperatur, 12 Stunden Stückgare im Kühlschrank, 3-4 Stunden vor Backen rausnehmen.

Für die Sauce San Marzano Tomaten am Stück aus der Dose zerdrückt mit einem TL Salz und einem TL Zucker + etwas Basilikum.