

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

Beitrag von „CMMChris“ vom 23. Januar 2022, 12:28

Hefe kannst du übrigens auch noch weniger nehmen. Ich persönlich nehme nur etwas mehr, weil ich den Geschmack mag. Aber wenn man so lange gehen lässt, ist es eigentlich nicht nötig. Je weniger Hefe man nimmt, desto bekömmlicher der Teig. Die Kältegärung kannst du übrigens auch gerne in die Länge ziehen. Ab 72 Stunden entsteht ein sehr komplexes Aromenbild. Da kann man nach Herzenslust experimentieren.

Was auch noch wichtig ist: von Hand kneten! Schmeckt - zumindest bei langer Gärung - besser als in der Maschine. Und wirklich darauf achten, den Teig gründlich zu kneten, 10 bis 15 Minuten um ein kräftiges Glutengerüst aufzubauen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu warm wird - über 30°C ist schlecht.

In der Stückgare dann darauf achten saubere Kugeln mit glatter Oberfläche hinzubekommen. Gewicht sollte zwischen 250 und 350g je nach gewünschter Pizzagröße sein.

Wenn du die Pizza formst, achte darauf, die beim Gären entstandene Luft nicht rauszudrücken. Breite die Kugeln rund aus indem du sie auf Semola / Gries / Mehl von der Mitte her nach außen auseinander drückst. Dadurch verschiebt sich die Luft in den Rand der Pizza. Das ganze von beiden Seiten machen. Sobald knapp zwei Hände auf die Fläche passen, kannst du sie ganz einfach vorsichtig aufziehen und hast dann eine schöne runde Pizza mit ordentlichem Rand und dünnem Boden. Durch das Mehl mit hohem Eiweißgehalt, reißt der Teig nicht so leicht und lässt sich super verarbeiten.