

# [Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „CMMChris“ vom 26. Januar 2022, 14:33

[gerox](#)

- Pizzamehl ist Pflicht wegen hohem Glutengehalt. Eiweiß sollte über 10g pro 100g Mehl sein, ansonsten reißt der Teig zu schnell und man kann ihn insbesondere bei hoher Hydratation nicht verarbeiten.
- Richtwert für die Hefe liegt bei 1g Hefe pro 1kg Mehl wenn man den Teig mindestens 24 Stunden reifen lässt. Wenn es schneller gehen soll oder man den Geschmack gerne hat, kann man natürlich auch mehr nehmen. Der Teig wird dann aber weniger bekömmlich.
- Olivenöl im Teig ist nicht verboten. Es macht den Teig geschmeidiger, wirkt als Feuchthaltemittel und bringt zusätzliches Aroma rein. Im original neapolitanischen Teig kommt kein Olivenöl rein. Hier einfach ausprobieren, was man lieber mag. In jedem Fall aber beachten, dass das Öl zur Hydratation dazu zählt.
- Ich persönlich bevorzuge es das Öl aus dem Teig zu lassen und stattdessen die Teiglinge für die Stückgare mit Öl zu bestreichen. Bietet einen effektiven Schutz vorm Austrocknen.
- Wenn man keinen harten Keks haben will: Finger weg vom Rand! Die gegangene Teigkugel auf Semola / Gries legen, in der Mitte vorsichtig eindrücken. Dann umdrehen und weiter drücken. Nochmal drehen und vorsichtig mit drücken und leichtem Ziehen zur Pizza formen, den Rand nicht plattdrücken, da muss die Luft bleiben.

Edit: Wer Pizza liebt, sollte mal einen Blick [in diesen Kanal](#) werfen. Der Inhaber wohnt in der Nähe von mir und weiß, was er tut. Hier kann man sehr viel lernen. Hat auch einen Shop bei dem man nützliche Zutaten und Zubehör bekommt.