

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

Beitrag von „CMMChris“ vom 26. Januar 2022, 15:34

Wenn du Pizza im Haushaltsofen backst ist es übrigens gut die Pizza nur mit Tomatensoße vorzubacken. Sobald der Rand hoch geht und minimal Farbe bekommt rausnehmen und belegen. Dann wieder rein und fertig backen. Damit erreichst du auch bei niedrigeren Temperaturen (270 bis 300 Grad) ein schönes Ergebnis ohne den Belag zu sehr anzurösten.