

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

Beitrag von „CMMChris“ vom 18. Dezember 2023, 13:55

[krokol](#) Ich backe ja auch mit so einer Kugel. Wenn man den Dreh raus hat und fürs Finish einen Gasbrenner nutzt, erhält man da sehr gute Ergebnisse. Siehst du ja an meinen Bildern. Ich werde zwar, wenn die Kugel mal durchbrennt einen richtigen Pizzaofen anschaffen, aber für den Anfang sind die "Spielzeug Öfen" nicht schlecht. Man kann da auch durchaus größere Mengen mit backen. Mein Rekord liegt bisher beim Verköstigen von 20 Leuten mit der Kugel, das lief ganz gut.

Eine Alternative wäre aber ganz klar auch ein Pizzastein oder (noch besser) Backstahl für den Haushaltsbackofen. 300° sollte der Ofen allerdings schon machen, sonst macht es keinen Spaß. Neapolitanische Pizza ist auch damit möglich, wenn man ohne Belag vorbackt und mit der Hydratation (wegen der längeren Backdauer) auf mindestens 70% raufgeht. Und für Römische Pizza, New York Style, Detroit Style etc. reicht die Temperatur vom Haushaltsbackofen eh.