

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

**Beitrag von „CMMChris“ vom 21. Dezember 2023, 18:53**

Also bei mir ist er durch den relativ geringen Hefeanteil nicht zu sehr in die Höhe gegangen in den Ruhepausen. Hatte ihn nun 6 Stunden draußen mit jeweils einer Runde Stretch and Fold pro Stunde. Nun ist er in der Kühlung. Mal sehen was mich morgen erwartet.

Edit: Aus Resten habe ich mir noch nen New York Style Pizzateig mit Sauerteig angesetzt. Saulecker!

