

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

Beitrag von „CMMChris“ vom 24. Januar 2022, 15:31

Zuletzt gab es ja in einem anderen Sammelthread eine kleine Diskussion zum Backen und mein Vorschlag für ein eigenes Thema dazu hat einige Likes bekommen, weshalb ich das an dieser Stelle einmal umsetzen will. Hier können sich die Bäcker unter euch austoben, mit Rezepten, Bildern, Tipps und Tricks. Von Pizza bis Kuchen ist hier alles willkommen.

Ich mache mal den Anfang und präsentiere euch mein heutiges Werk: einen schönen Flammkuchen aus meinem neuen Pizzaofen. 🍕



Beitrag von „Wolfe“ vom 24. Januar 2022, 16:06

Apple Crumble! (Das ist das gelbe Zeug neben der Heidelbeereiscreme).
Einfach herzustellen und saulecker!



Beitrag von „CMMChris“ vom 24. Januar 2022, 18:14

Alles mit Streuseln ist geil! 😄

Beitrag von „kaneske“ vom 24. Januar 2022, 20:35

Morgen kommen hier Bilder der Cozze Pizzen rein... freu mich schon.

Teig liegt seit gestern in Stückgare...

[griven](#) ...Backen!

Beitrag von „apfel-baum“ vom 24. Januar 2022, 20:39

vielen dank für diesen thread 😊

bei den zwergen ist backen eine kriegs-und kampfkunst (terry pratchet) , gebacken habe ich

schon länger nicht- aber wenn dann meist kuchen 😊

hierbei sollte eine spezialität nicht unerwähnt bleiben, "zwergebrot"

lg 😊

Beitrag von „griven“ vom 24. Januar 2022, 22:33

Na diesen Thread finde ich doch mal großartig da spiele ich doch gerne mit wobei ich mich ja eher an Alltagsgebäck halte. Regelmäßig gebacken werden zum Beispiel Brot und Brötchen...



Aber hin und wieder versuche ich mich auch an Süßkram so zu Weihnachten oder an Silvester...



Ich werde diesen Thread aber auf alle Fälle abonnieren und aufmerksam verfolgen zum Backen kann man nie genug Anregungen bekommen finde ich 😊

Beitrag von „CMMChris“ vom 25. Januar 2022, 00:05

Wow, Respekt! Sieht alles großartig aus.

Beitrag von „kaneske“ vom 25. Januar 2022, 20:30

Pizza hab's heute...aus der Cozze.



1kg Mehl

600ml Wasser

ein Brösel Hefe

Zwei große Prisen Salz

Viel Zeit zum Kneten und gehen lassen

Beitrag von „Max“ vom 25. Januar 2022, 22:50

Das sieht alles echt lecker aus.

Beitrag von „gerox“ vom 26. Januar 2022, 12:23

[kanske](#)

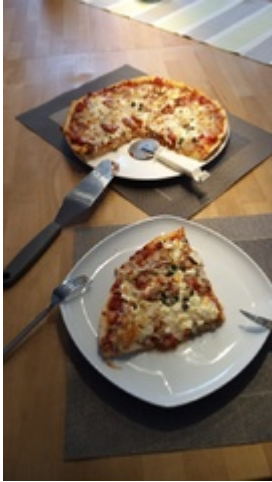
super Ergebnis ..sieht sehr ,sehr lecker aus ..

Fragen zum Teig :welches Mehl ? (Spezielles Pizza Mehl..?) , wie viel Hefe ist "ein Brösel " ... 1g. 5g.(oder gar ein ganzer Würfel... sicher eher nicht wegen der langen Gehzeit..) ? .. „wie lange hast Du gehen lassen , und kein Olivenöl ? . ich gebe in der Regel 4 Esslöffel auf 1000g Mehl dazu ..

ich habe leider keinen speziellen Pizzaofen .. überlege aber mir einen zu kaufen....

bei mir sieht das dann so aus ...





mit besten Grüßen aus OWL ... gerox

Beitrag von „kaneske“ vom 26. Januar 2022, 13:18

Nope kein Olivenöl. Nur die besagten Zutaten. Ein Brösel ist, ca 5g eher weniger.

Gehen habe ich den am Stück: 2 Std.

Portioniert: 8 Stunden bei Raumtemperatur

und noch einmal 36 Stunden im Kühlschrank

die portionierten Teile in einer Plastikbox mit Deckel (aufliegend, nicht verschlossen)

Mehl war Pizzamehl von Kaufland, ab heute mit Caputo Pizzaria

Beitrag von „gerox“ vom 26. Januar 2022, 13:32

[kaneske](#)

herzlichen Dank für die schnelle Antwort...

Platiskbox werde ich mir auch anschaffen , benutze derzeit mehr Hefe .. werde es aber mal mit deinem Ansatz probieren. der Teig solle mit weniger Hefe deutlich besser bekömmlich sein ..

besten Dank erstmal. . werde berichten..

LG gerox

Beitrag von „kneske“ vom 26. Januar 2022, 13:48

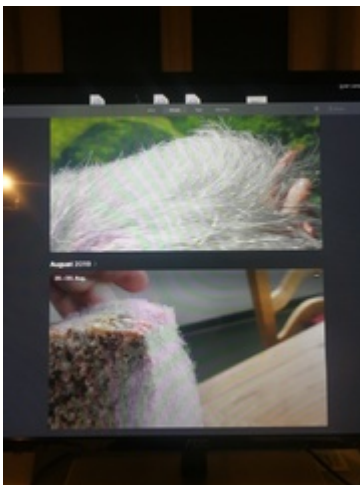
Gerne doch...die Zeit ist echt wichtig zu investieren. Meinen Teig gestern konnte ich ausgerollt hoch heben ohne dass er reißt...

Beitrag von „cloudydancer“ vom 26. Januar 2022, 14:32

Wöchentlich mein Lieblingsbrot (justforbeginners:-))



Was mindestens zwei Wochen braucht um so auszusehen wie mein Freund Stefan 😊



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

Was ist das untere Bild?

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.

Beitrag von „sunraid“ vom 26. Januar 2022, 14:42

[Zitat von kaneske](#)

Was ist das untere Bild?

Ich würde mal sagen, Stefan mit Bart und darunter Brot mit Bart

Beitrag von „gerox“ vom 26. Januar 2022, 14:57

[CMMChris](#)

Hallo Chris.

lieben Dank für deine ausführlichen Tips und Anregungen ...

werde ich umsetzen...

speziell. den Einsatz von weniger Hefe mit längerer Gehzeit ..

....Hartweizengrieß hab ich schon im Einsatz

den genannten Kanal schau ich mir gern mal an ...

beste Grüsse nach Donauwörth

gerox

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.

Beitrag von „cloudydancer“ vom 26. Januar 2022, 16:40

@ kanaeske&sunraid

Beim unteren Bild sieht man zuerst Stefan von oben und unten das Brot, nach zwei Wochen außer Haus, von der Seite ..;-)

Beitrag von „CMMChris“ vom 31. Januar 2022, 13:35

Heute gab es ein "Rumfort Sandwich" aus Gemüse das weg musste und ein paar übrigen Frikadellen vom Wochenende. Das ganze etwas mediterran angehaucht mit Auberginenpüree und geröstetem Knoblauch. Das Brot wurde selbst gebacken im Pizzaofen. Einfach einen Pizzaballen etwas länglich ausziehen, Käse darüber und ab dafür bei ca. 280°C für 6 Minuten.



Diesmal habe ich einen 100% Biga Pizzateig [nach diesem Rezept](#) verwendet. Schmeckt auch super, ist aber beim Handkneten eine fürchterliche Arbeit.

Beitrag von „Altemirabelle“ vom 31. Januar 2022, 19:44

Werde versuchen das nachzumachen.

Das mit dem Jonglieren werde ich allerdings überspringen 😄

<https://www.youtube.com/watch?v=G0PSxsM2czc>

Beitrag von „CMMChris“ vom 31. Januar 2022, 21:45

Den Teig habe ich auch schon gemacht, ist lecker.

Beitrag von „CMMChris“ vom 5. Februar 2022, 12:46



Beitrag von „GDNA“ vom 5. Februar 2022, 13:44

Das habe ich auch gestern nach deinem Teig Rezept gemacht aber mit Vollkorn Weizenmehl ☐ und normalen Ofen ☹

Beitrag von „Einhorn“ vom 5. Februar 2022, 16:54

Schwäbische Seelen

500g Dinkelmehl

500g Ruchmehl

700ml Wasser

7g Salz

1 Würfel Hefe

Hefe in handwarmem Wasser auflösen und nach und nach zu den vermischten Mehlen geben. Kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Abdecken und 5-6 Stunden im Kühlen gehen lassen (am Besten am Vorabend). Morgens in der Frühe den Teig zusammenschlagen, zwei Stunden Hackintoshprobleme lösen, den Teig abstechen und etwas in die Länge ziehen, aufs Blech legen (mit Backpapier oder -matte). 1 1/2 bis zwei Stunden Hackintoshprobleme lösen und derweil die Teiglinge im Warmen gehen lassen. Ofen vorheizen auf 225 Grad.

Teiglinge tüchtig mit Wasser abpinseln, Siedesalz und Kümmel nach Belieben darüberstreuen und ab in den Ofen. Ein Tasse Wasser unten in den Ofen giessen, damit es so richtig feste dampft. Backzeit ca. 20min, je nach gewünschter Bräune.

Durch die lange Teigführung und den Wasserdampf erhalten die Seelen die richtig Mischung zwischen knuspriger Kruste und fluffigem Inneren.

Nachdem alle Probleme gelöst sind, auf ein köstliches Frühstück freuen...

Gibt erheblich mehr Seelen als auf dem Bild, mehr als die Hälfte hat es nicht zum Fotoshooting geschafft 🙄

Beitrag von „kaneske“ vom 5. Februar 2022, 19:06

Heute gab es auch wieder leckes aus dem Ofen 😊





Beitrag von „Altemirabelle“ vom 5. Februar 2022, 21:52

Heute: Brot aus Mehl TIPO "00".

Wird gemacht wie Pizza.



Beitrag von „wellini“ vom 6. Februar 2022, 09:14

Moin,

da wir z.Zt in Polen, Masuren leben und es hier keine vernünftigen Laugenbrötchen gibt, machen wir sie halt selbst.

Einmal die Rohlinge und dann das Ergebnis.


Guten Appetit.

Beitrag von „Altemirabelle“ vom 6. Februar 2022, 13:08

In Polen heissen die "bułki preclowe" oder "bułki bawarskie".

Und tatsächlich, in Polen nicht so einfach zu bekommen, wenn überhaupt.

In Schlesien hab ich die nur, glaube bei Lidl gesehen. Aber eben. Warum nicht selber machen,

ist doch nicht so schwer. Die "Technologie" ist auch sehr interessant, mit dem Naïon  , macht alle Pilze platt.

Beitrag von „RenStad“ vom 6. Februar 2022, 18:50

Also ich sehe schon, ihr kriegt das alle irgendwie gebacken.

Beitrag von „CMMChris“ vom 6. Februar 2022, 20:17

Pizza Hawaii mit Käserand. Jaja, ich weiß, auf Pizza kommt keine Ananas. Mir schmeckt's aber! Vor allem mir ordentlichem Speck statt billigen Formschinken.

Beitrag von „griven“ vom 6. Februar 2022, 21:34

Ich habe ein neues Brotrezept ausprobiert und zwar ein Vollkorn Walnuss Haferflocken Mischbrot.



Gearbeitet wird hier mit einem Quellstück (Walnuss, Haferflocken, Milch und Zuckerrübensirup oder Honig) und einem Vorteig (Roggenvollkorn Sauerteig). Quellsück und Vorteig werden jeweils am Abend zuvor angesetzt und dann für je 12-14 Stunden ruhen gelassen. Da der Trieb bei diesem Rezept allein vom Sauerteig kommt wird der Hauptteig (Quellstück, Vorteig, dunkles Ruchmehl und Roggenvollkornmehl) nach dem Kneten nochmal 4-8 Stunden (je nach Sauerteig Aktivität und Temperatur) bei Raumtemperatur zur Gare gestellt bevor gebacken wird. Ein einfaches Rezept das wenig Arbeit macht aber ein ziemlich leckeres Brot ergibt wie ich finde.

Beitrag von „GDNA“ vom 8. Februar 2022, 21:38

heute gab bei mir Pizza Tonno 🍕





Beitrag von „CMMChris“ vom 8. Februar 2022, 22:01

Käse muss unten! 🍷

Beitrag von „GDNA“ vom 8. Februar 2022, 22:08

Sauce -> Käse -> Belag -> wieder Käse 😊

Beitrag von „CMMChris“ vom 8. Februar 2022, 22:55

Also ein Auflauf 😄

Beitrag von „fboulegue“ vom 9. Februar 2022, 08:03

[Zitat von CMMChris](#)

Pizza Hawaii mit Käserand. Jaja, ich weiß, auf Pizza kommt keine Ananas. Mir schmeckt's aber! Vor allem mir ordentlichem Speck statt billigen Formschinken.

Backofen oder wo hast du die gebacken ☐☐? Sieht echt mega aus

Beitrag von „CMMChris“ vom 9. Februar 2022, 08:51

Mit meiner E-Pizzakugel: [\[Sammelthread\] Was habt ihr euch als letztes gekauft? >10€, nur eigene Bilder](#)

Beitrag von „CMMChris“ vom 11. Februar 2022, 15:40

GDNA Heute auch bei mir Pizza Tonno. Auf die Gefahr hin, dass Eigenlob stinkt: Ich glaube besser wird's bei mir nicht mehr. Was für eine schöne Pizza! 😊



Beitrag von „GDNA“ vom 11. Februar 2022, 16:12

sieht lecker aus, guten Appetit.

Ich überlege mir auch einen Pizzaofen wie deins zu legen 😊

Beitrag von „kaneske“ vom 11. Februar 2022, 20:00

Seit Erwerb eines solchen, gibt es alle 3 Tage Pizza hier, also hab ich jeden 2. Tag Teig inner Hand...

Extrem heftig wie krass der richtige Ofen den Level uppt!

[CMMChris](#) das Ganze auf Semola / Gries auszubreiten ist noch mal einer oben drauf. Schmeckt dann extrem gut

Beitrag von „CMMChris“ vom 11. Februar 2022, 21:15

Ja hier nicht anders. Habe permanent Teig im Haus jetzt.

Beitrag von „GDNA“ vom 11. Februar 2022, 21:32

Oh jee dann braucht man einen größeren Kühlschrank für den Teig 🍷

Beitrag von „CMMChris“ vom 11. Februar 2022, 21:36

So ne 6er Ballenbox hat doch problemlos in nem Standard Kühlschrank Platz.

Beitrag von „CMMChris“ vom 18. Februar 2022, 18:13



Beitrag von „griven“ vom 19. Februar 2022, 11:46

Wochenende ist bei mir immer auch Zeit für Brötchen und so kommen sie frisch aus dem Ofen...



Beitrag von „fboulegue“ vom 19. Februar 2022, 19:30

[Zitat von griven](#)

Wochenende ist bei mir immer auch Zeit für Brötchen und so kommen sie frisch aus dem Ofen...



sehr nice der "einschnitt" 😊

Beitrag von „CMMChris“ vom 19. Februar 2022, 19:47

[griven](#) Echte Schönheiten!



Beitrag von „GDNA“ vom 19. Februar 2022, 19:55

Jetzt habe ich wieder Hunger 😭

Beitrag von „griven“ vom 19. Februar 2022, 22:09

[fboulegue](#) der Ausbund gelingt mir auch bei weitem nicht immer so gut wie in dem Fall das ist echt eine Wissenschaft für sich mit dem Schneiden und mal gar nicht so einfach wie man vielleicht meinen mag...

Beitrag von „Wolfe“ vom 23. Februar 2022, 19:49

Noch ein bisschen üben...



Beitrag von „simon0302010“ vom 23. Februar 2022, 19:53

Ich hab [griven](#) gebacken:



Beitrag von „griven“ vom 23. Februar 2022, 20:26

[simon0302010](#) Kasper gefrühstückt? Hat komisch geschmeckt?



Beitrag von „simon0302010“ vom 24. Februar 2022, 07:05

Ja, ganz normal. Jetzt muss ich warscheinlich noch "normal" definieren...

Beitrag von „Altemirabelle“ vom 28. Februar 2022, 20:32

Ich hab diesmal etwas experimentiert (wie immer). Also eine Pizza nach dem Prinzip WHWD gebacken.

Unterschiede zu dem Originalrezept: Kurze Wartezeit, nur eine Stunde. Milch verwendet und frische Hefe.

Dazu noch ein Ei. Teig wurde nicht so hart, sehr lecker. Nicht rund. ☐☐



Beitrag von „kanske“ vom 28. Februar 2022, 20:37

Sieht auf jeden Fall interessant aus ☐☐

Beitrag von „Wolfe“ vom 28. Februar 2022, 20:57

Diesmal habe ich das Nudelholz benutzt.



Beitrag von „CMMChris“ vom 28. Februar 2022, 21:04

Altemirabelle Milch. Ei. Pizza. 🍷 🍕

[Wolfe](#) Musst noch was Gries mit in den Teig einarbeiten, dann näherst dich der Pizza New York Style an.

Beitrag von „Altemirabelle“ vom 28. Februar 2022, 22:44

@[CMMChris](#)

Hast vermutlich keine Ahnung. Für mich ist besser als ohne Milch. Und Ei, warum nicht? Etwas Kreativität schadet nicht.

Beitrag von „CMMChris“ vom 4. März 2022, 19:19

Heute kam zum ersten Mal das Caputo Nuvola zum Einsatz. Bin gleich all-in gegangen mit 80%

Hydratation (nur für Fortgeschrittene zu empfehlen, schwer im Handling).

Gebacken habe ich diesmal im Haushaltsbackofen, weil so ein Monsterrand in der Pizza-Kugel keinen Platz hätte und am Heizstab andocken würde. Mit dem Trick Vorbacken, belegen, weiterbacken kann man da ja auch ganz gute Ergebnisse erzielen.

Das Ergebnis gefällt mir mit dem Nuvola ziemlich gut. Der Teig ist außen schön kross und innen tatsächlich extrem luftig. Aber nicht nur das, die "Füllung" ist richtig flaumig und buttrig im Mund. Eine ganz einzigartige Konsistenz, die echt Spaß macht.



Ja, es klebt etwas viel Gries-Mehl Mischung am Rand. Ich konnte leider nicht abklopfen, da sonst die Pizza zu groß wird für meinen Mini-Stein im Haushaltsbackofen. Mit 80% Hydratation breitet sich der Teig fast von alleine aus. Deshalb wie gesagt auch nichts für Anfänger.

Ich habe heute Vormittag nochmal einen zweiten Teig mit dem Nuvola angesetzt und bin diesmal auf 70% Hydratation gegangen. Mal sehen, wie stark das die finale Konsistenz nach dem Backen beeinflusst.

Beitrag von „EdD1024“ vom 4. März 2022, 21:07

Was nimmt Ihr eigentlich für Tomatensosse, Mutti passata direkt aus der Flasche?

Beitrag von „kaneske“ vom 4. März 2022, 21:14

Ich nehm am liebsten Oro di Parma pikant oder Oregano

Beitrag von „EdD1024“ vom 4. März 2022, 21:40

Ich werd' mich morgen bei Centro erstmal mit Zutaten eindecken. Mo/Di ist es dann soweit...

Beitrag von „CMMChris“ vom 4. März 2022, 21:55

Nur das Original. Ganze San Marzano Tomaten aus der Dose. Einfach grob zerdrücken, etwas Salz und Basilikum. Wenn man es gerne süß mag, kann man noch etwas Zucker ran geben. Und keinesfalls kochen!

Beitrag von „EdD1024“ vom 5. März 2022, 16:46



Na dann kann es ja losgehen... 🤪

Centro ist wirklich ein super Laden 🤪👍

Beitrag von „CMMChris“ vom 5. März 2022, 17:43

Nochmal Nuvola, diesmal mit 70% Hydratation. Gebacken aber im Pizzaofen statt wie gestern im Haushaltsbackofen weil ich ne größere Pizza wollte. Konsistenz vom Rand war diesmal nicht so buttrig schmelzend wie mit den 80% aber dafür nochmal luftiger. Was die Luftigkeit angeht scheint das der Sweet Spot zu sein.



Beitrag von „CMMChris“ vom 6. März 2022, 20:46

Heute mal eine New York Style Peperoni Pizza mit Cheesy Crust aus dem Caputo Pizzeria gemacht. Gebacken im HHB ohne Stein. Trotzdem richtig geil geworden.



Jetzt lege ich wieder ne Pause ein, sonst werde ich fett.

Beitrag von „Wolfe“ vom 13. März 2022, 20:53

Sechster Anlauf. San Marzano macht definitiv einen Unterschied, nie wieder ohne!



Beitrag von „griven“ vom 13. März 2022, 22:05

Mit Pizza habe ich es ja nach wie vor nicht so aber Brot, ja Brot war alle und wollte neu gebacken werden 😊



Es gibt eigentlich fast nichts schöneres als wenn die Wohnung nach frisch gebackenen Brot duftet finde ich.

Beitrag von „CMMChris“ vom 13. März 2022, 23:12

[Wolfe](#) Ja der Unterschied ist krass. Kosten zwar was mehr, aber das ist es wert.

[griven](#) Das stimmt. Wieder ein hammer Bild von dir. Bist ein Brot Gott! 😄

Beitrag von „Altemirabelle“ vom 14. März 2022, 12:50

@[griven](#)

Kannst Du bitte mal genauer beschreiben wie Du das machst? Auch die Details die meistens verschwiegen werden 😊

Ich meine, ich versuche auch Brot zu backen. Aber so schöne Sachen gelingen mir nicht.

Beitrag von „griven“ vom 14. März 2022, 23:24

Altemirabelle eigentlich gar nichts großartig besonderes...

Im großen und ganzen halte ich mich an die Rezepte von hier <https://www.marcelpaa.com> wobei daran halten relativ ist denn insbesondere die Angaben zum Wasser sind doch sehr stark abhängig von der Qualität des verwendeten Mehls. Ich habe die Erfahrung gemacht das die in den Rezepten angegebenen Mengen meistens viel zu viel sind für die Mehle die ich hier so verfügbar habe demnach sind meine ersten Brote trotz oder gerade weil ich mich akribisch an die Mengen gehalten habe ziemlich flache, breitgelaufene Eumel geworden (Teig halt viel zu weich). Ich habe mir daher angewöhnt in der Mischphase erstmal nur 2/3 der angegebenen Wassermenge beizugeben und dann lieber bei Bedarf noch Wasser dazu zu geben bis der Teig dann die richtige Konsistenz hat. Man kann eher Wasser hinzugeben als Mehl denn Mehl das man später in der Knetphase noch einbringt stört am langen Ende die Teig Entwicklung eher als das es der Sache nutzt. Ein weiterer Faktor ist sicher die Zeit man muss dem Teig die nötige Zeit geben zu fermentieren auch hier ist der Ergebnis von vielen Faktoren abhängig sich hier stur ans Rezept zu halten wird auch selten gelingen denn zum einen ist nicht jede Hefe oder jeder Sauerteig gleich aktiv und zum anderen spielt ja auch die Temperatur eine nicht unerhebliche Rolle. Wenn im Rezept von 90 Minuten Stockgarre zum Beispiel die Rede ist dann kann das unter Umständen schon viel zu lang sein (bei sehr aktiver Hefe oder sehr aktivem Sauerteig und eben einem eher warmen Umfeld) oder vielleicht auch noch lange nicht ausreichend hier hilft das Gefühl und der Blick darauf wie sich der Teig entwickelt hat. Hat sich das Volumen zum Beispiel nach der Hälfte der Zeit schon verdoppelt dann ist es genug und man sollte dann den Teig nicht weiter gehen lassen (er kann sonst wieder zusammenfallen) hat sich nach den angegebenen 90 Minuten noch nichts oder nur wenig getan dann braucht es halt noch mehr Zeit...

Beim aufarbeiten bzw. formen achte ich darauf Spannung auf den Teig zu bekommen dabei wird der Teig geschliffen wobei schleifen wörtlich zu nehmen denn er wird über die bemehlte Arbeitsfläche gezogen ist schwer zu erklären aber gut zu sehen hier zum Beispiel:

https://www.youtube.com/watch?v=kOwK_nCbMa8&t=18s

Ziel ist es den Teig nicht nur in die gewünschte Form zu bringen sondern eben auch Spannung im Teig zu erzeugen so, dass er in der Stückgarre nicht so schnell wieder in die Breite läuft sondern eben eher in die Höhe geht. Beim Backen ist dann gerade bei Brot eine gute und konstante Hitze von unten das A und O. Brote backe auf einem Backstein der vorher im Ofen mit vorheizt (der Stein muss gut vorgeheizt sein was auf alle Fälle länger dauert als bis der Ofen die Temperatur erreicht hat) den Rost mit dem Stein habe ich dabei eher im unteren Ofendrittel und zusätzlich dazu noch eine alte Kastenform mit Lavasteinen auf dem Ofenboden die beim einschließen des Brotes mit Wasser begossen werden und für Dampf im Ofen sorgen. So backe ich meine Brote und erziele damit reproduzierbar gute Ergebnisse. Den Videos vom verlinkten Blog/Bäcker haben mir hier einige wertvolle Tipps und Basics geliefert.

Beitrag von „g23“ vom 15. März 2022, 00:00

Was [griven](#) hier nur zu gut zu beschreiben versucht, nennt man ganz einfach einmaliges Glück oder das Gefühl für die zu verarbeitende Masse.

Es klingt zwar etwas seltsam, aber meine geformten Teiglinge werden immer besser als die meiner Liebsten.

Liegt definitiv nicht an meinem Wissen, aber das sog. "schleifen" ist Gold wert.

Ich arbeite gerne mit Holz ... und wenn ich dem Teig so wickle als ob es Jahresringe wären ... bekommt er seltsamerweise eine Art von Struktur die ihm Stärke verleiht!

Soll jetzt nicht heißen dass flaches Brot schlecht schmeckt 😊

Beitrag von „EdD1024“ vom 19. März 2022, 21:42

Ich hatte vergessen zu berichten aber letzte Woche habe ich auch meine erste Pizza gebacken,

mit Caputo Pizzeria, etwas Trockenhefe, Salz und Wasser. Das Ergebnis war echt ziemlich gut so dass es gleich Begehrlichkeiten geweckt hatte. Muss ich mal angehen.

Der Teig war etwas zu feucht für wie ich es von meiner Mutter kenne aber fertig gebacken war es dann luftig, kross und wirklich gut. Es lohnt sich jedenfalls in etwa zu wissen, wie man mit dem Teig richtig umgeht. Da hat sich das Machen von unzähligen Kilos Pasta beim Italiener aus der Studienzeit bezahlt gemacht. 😄😄😄

Hab mir jetzt auch eine Feinwaage besorgt, auch wenn es gut gegangen war mit nach Gefühl Hefe geben. War eine super Erfahrung, die Lust auf mehr macht. Bilder gibt es dann beim nächsten mal...

Beitrag von „CMMChris“ vom 25. März 2022, 14:00



Beitrag von „MPC561“ vom 26. März 2022, 09:09

Parmesan-Oregano Baguette:



Gabs zum Pulled Pork.

Gruss,

Joerg

Beitrag von „SabineT“ vom 28. März 2022, 14:27

Bio-Roggenmischbrot:



Die 2. Hälfte vom linken Wecken hab ich auf die Seite gelegt, damit man das Brot auch innen sieht. Das backe ich regelmäßig, da es bei mir hier in Ungarn Schwarzbrot kaum zu kaufen gibt und so auch weiß, was drinnen ist.

Ab und zu backe ich auch Semmeln (Brötchen) selber.

Beitrag von „Altemirabelle“ vom 28. März 2022, 15:08

WOW, [Sabine](#), wie gamalt!

Beitrag von „griven“ vom 29. März 2022, 23:40

[SabineT](#) astrein sieht richtig gut aus Dein Brot.

Beitrag von „SabineT“ vom 1. April 2022, 10:52

Heute mal wieder Semmeln gebacken.

die Teigstücke erst mal rund "geschliffen"



in der typischen Form eingeschlagen:



und fertig:



Nicht ganz so schön wie vom Bäcker, aber genauso gut 😊

Rezept dazu: [Handkaisersemmel](#)

Beitrag von „CMMChris“ vom 1. April 2022, 11:12

Zum ersten Mal Pizzateig mit Sauerteig statt Hefe gemacht. Bin gespannt wie die Pizzen

werden. Jetzt muss er erstmal warm werden.



Beitrag von „Wolfe“ vom 1. April 2022, 14:36

quadratisch, praktisch, mutisch ☐

Beitrag von „CMMChris“ vom 1. April 2022, 15:29

Wurde super. Geschmacklich komplett anders als mit Hefe aber sehr lecker mit sehr





Beitrag von „EdD1024“ vom 4. April 2022, 21:33

Findest Du? Ich finde sie sehen besser aus, handgemacht. Nicht wie die Massenware. Würde ich eher kaufen...

[Zitat von SabineT](#)

Nicht ganz so schön wie vom Bäcker, aber genauso gut 😊

Rezept dazu: [Handkaisersemmel](#)

Beitrag von „Hecatomb“ vom 4. April 2022, 22:27

[CMMChris](#) wie heisst der Ofen noch gleich, den du dir gekauft hast? Deine Pizzen sehen so lecker aus, glaub ich sollte mir den Ofen auch zulegen☐

Beitrag von „CMMChris“ vom 4. April 2022, 23:09

Mayer Barbecue Blitz

Beitrag von „kaneske“ vom 6. April 2022, 13:05

Total Recall (Originalfassung)



Beitrag von „CMMChris“ vom 10. April 2022, 13:48

Heute gab es wieder Pizza. Habe mal ein Teig-Experiment gemacht, welches definitiv geglückt ist. Habe nen 24h Poolish angesetzt, daraus wiederum mit frischem Mehl einen Biga angesetzt der dann 48 Stunden im Kühlschrank reifen durfte, daraus dann den Pizzateig mit 70% Hydratation gemacht und die Kugeln nochmal 3 Tage in der Stückgare belassen. Super fluffig, super aromatisch, tolles Leo Muster.



Beitrag von „kanske“ vom 10. April 2022, 15:51

Heute Sauerteigbrötchen...meine Ersten...



Beitrag von „CMMChris“ vom 12. April 2022, 18:57

Pizzateig mit halb Weißbier und halb Wasser. Schmeckt klasse und hat eine meiner bisher schönsten Pizzen ergeben.

Beitrag von „MPC561“ vom 12. April 2022, 20:51

Na ich hab heute was unwahrscheinliches vollbracht:

Puderzucker Pizza

Nach der Stockgare hab ich die Teiglinge in Form gebracht und davor die Arbeitsfläche kräftig eingemehlt. War notwendig, der Teig hatte eine Hydratation von 60%, davon mal abgesehen das ich nur 405er Mehl hatte da kein 00er zu bekommen war...

Nun ja, die Pizza sah klasse aus, aber hat süß geschmeckt und ich nicht verstanden warum.

Dann geht meine Frau zur Arbeitsfläche und fragt mich: "Was soll denn das?"

Ich: "Was soll was?"

Sie: "Was ist das für ein Glas da?"

Ich: "Na das Mehl?"

Sie fing glucksend an zu lachen und sagt: "Das ist der Puderzucker. Hast Du das nicht gemerkt?"

Nein, nach 10 Stunden Arbeit hatte ich nicht bemerkt das meine Göttin das Glas Mehl in einen anderen Schrank geräumt hatte (während ich im Arbeitszimmer war), und an dessen Stelle ein Glas Puderzucker gestellt hatte. Noch dazu vollkommen sinnlos an die Stelle wo die oft genutzten Sachen stehen, während Puderzucker... na nicht wirklich oft verwendet wird.

Ich hab Sie dann gezwungen ihre hälfte der Pizza zu essen. Argumentativ überzeugt: "Na ich hab noch zehnmal versalzen bei Dir gut. Da kann ich auch mal was "verpuderzuckern"." Sie hat anstandslos gegessen und noch gesagt: "War jetzt auch nicht so schlecht."

Gruss,

Joerg

Beitrag von „CMMChris“ vom 12. April 2022, 22:35

Jetzt mal ehrlich, so schlimm kann das nicht gewesen sein. Süß und deftig geht eigentlich meistens gut zusammen. Aber lustige Geschichte in jedem Fall. 😊

Beitrag von „MPC561“ vom 15. April 2022, 19:38



Pizza mit Caputo Mehl.

Beitrag von „kneske“ vom 15. April 2022, 19:57

Caputo beste...*füllwort*

Mehl und so...

Beitrag von „CMMChris“ vom 15. April 2022, 20:30

Edelpizza. Im Teig wurde das Wasser komplett mit Sekt (Faber halbtrocken) ersetzt. Gebacken mit San Marzano und Grana Padano. Nach dem Backen mit frischem Büffelmozzarella und Trüffelsalami belegt und ein gutes Olivenöl drüber. Geschmacklich der absolute Knaller. Nachmachen wärmstens empfohlen.



Beitrag von „griven“ vom 16. April 2022, 00:09

Ostern naht und da braucht es einen Zopf





Beitrag von „kaneske“ vom 17. April 2022, 15:36

Grundsauerteig Ansatz nach 5 Tagen Reifung...aus Roggenmehl.

Heute wird daraus Brot...

Danke [griven](#) für die Referenzen zu den Rezepten.



Beitrag von „CMMChris“ vom 17. April 2022, 17:49

Probier unbedingt auch Pizza damit zu machen 😊

Beitrag von „kaneske“ vom 17. April 2022, 18:41

Humpty und Dumpty...sind aber aus Roggenmehl...

Ich mach noch Weizensauerteig, dann wird daraus Pizza...yes