

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

**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.