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

Beitrag von „CMMChris“ vom 17. Februar 2023, 12:01

In den "Spielzeug Öfen" wirst du erstmal auch keine Top Ergebnisse hinbekommen. Da muss man sich rantasten und herausfinden, wie stark man den Ofen vorheizen muss und wie lange man dann weiterheizen muss bevor man die Pizza reingibt.

Meine Kugel heize ich auf 3,5 von 5 vor. Dann nehme ich mir nen Pizzaballen, schalte den Ofen auf 5 und bis ich dann bereit bin, die Pizza in den Ofen zu geben, glüht der Stab schön und der Ofen hat so ziemlich die perfekte Hitze (ca. 390° Steintemperatur). Dann wird etwa 60 Sekunden gebacken, einmal gedreht, nochmal 20 bis 30 Sekunden gebacken und dann der Rest mit dem Gasbrenner gemacht.

Da ist aber leider jedes Modell ein bisschen anders. Der Thermostat vom G3Ferrari hat ja weniger Stufen als meiner. Da musst du dich einfach rantasten. Heize aber auf jeden Fall nicht voll vor. Wenn der Heizstab oben beim Einlegen der Pizza nicht glüht, bekommt man keine guten Ergebnisse. Hat man dagegen zu wenig vorgeheizt, wird der Boden nicht schön. Wenn man es mal rausgefunden hat, bekommt man damit aber echt gute Pizzen hin.

Wichtig ist auf jeden Fall der Gasbrenner fürs Finish, denn seitlich wird der Rand immer hell bleiben bei den Kugeln. Ein Gasbrenner mit fetter Flamme sorgt auch dafür, dass der Rand nochmal zusätzlich aufpufft und fluffiger wird sowie außen etwas kross. Im richtigen Pizzaofen mit Feuer hält man die Pizza ja meistens auch am Ende nochmal kurz mit dem Rand ans Feuer. Ist quasi das gleiche Prinzip.

Edit: Noch ein Tipp für den Haushaltsbackofen. Wenn du da Pizza backst, gebe die Pizza ohne Belag nur mit Tomate drauf rein und backe sie vor. Wenn der Rand gerade anfängt erste hellbraune Stellen zu entwickeln, nimmst du die Pizza raus, belegst sie und gibst sie zum fertig backen wieder rein. Wird dann deutlich besser und Belag sowie Käse leiden nicht so arg. Es empfiehlt sich im Haushaltsbackofen auch Teige mit sehr hoher Hydratation und Olivenöl-Zugabe zu nehmen, um dem Austrocknen etwas vorzubeugen. Ich gehe dafür gerne rauf bis 75% Hydratation. Das ist aber nichts für Anfänger weil ab 70% wird schwer zu verarbeiten wenn man den Dreh noch nicht raus hat.

Edit 2: Noch vergessen zu erwähnen. Teig mit hoher Hydratation braucht eigentlich keine Muskelarbeit beim Kneten. Da reicht meistens grobes vermischen, bisschen gehen lassen, falten, gehen lassen, falten, usw. Gibt nen perfekten Teig mit schönem Glutengerüst ohne viel Arbeit und der Teig wird dann auch nicht zu warm, was fürs Gluten nicht so gut ist.