

Pizzashop Franken

Zubehör für's Pizzabacken

Brötchen auf dem Pizzastein backen

Zutaten:

550ml Wasser max. 23° C, 20g Hefe, 20g Salz
500g Mehl 1050, 500g Mehl 550

Zubereitung:

Wasser, Hefe, Salz mischen und bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. stehen lassen
Dann das Mehl zugeben und gut durchkneten.

Lassen Sie den Teig mit einem Tuch abgedeckt ca. 20-30min an einem warmen Ort gehen.

Kneten Sie den Teig nochmals gut durch.

Formen Sie nun Brötchen (50 - 80g /Stk.) und besprühen Sie die Oberfläche mit Wasser.

Tipp:

Beim Formen der Brötchen darauf achten, das der Teig auf der Oberseite der Brötchen beim Kneten unter Spannung bleibt, sonst läuft man Gefahr, das die Brötchen nicht hoch werden, sondern flach.

Backofen auf 240°C vorheizen und die Brötchen in den Backofen direkt auf den heissen Pizzastein geben.

Nach etwa 5 min. die Backofentemperatur auf 220°C absenken

Gesamtbackzeit ca. 20-25min

Guten Appetit