



Black Forest Safari Lodge

Birket 1, DE-76596 Forbach/Germany

Telefon/Phone +49(0)7228/9697474

Mobil/Cellular +49(0)170/8121709

welcome@black-forest-safari-lodge.de

www.black-forest-safari-lodge.country

Pizza Teig (Im Hofladen Biomehl erhältlich)

Rezept ergibt Teig für:
3-4 mittelgroße Pizzen (mittlere Form)
oder
6-7 kleine Pizzen (kleine Form)

Zutaten:

750 Gramm Weizenmehl (Type 550 oder 1050 oder Hartweizen oder gemischt)
430 Gramm Wasser
40 Gramm Olivenöl
15 Gramm Salz
7 Gramm Hefe (Frischhefe)

Benötigte Teigmenge für mittleres Pizzablech: 350 – 400 Gramm
Benötigte Teigmenge für kleines Pizzablech: 200 Gramm

Anleitung:

1. Alle Zutaten kräftig mit der Hand kneten (ca. 15 Minuten).
2. 1 Stunde luftdicht, abgedeckt und dunkel bei 20 bis 24 Grad gehen lassen.
3. Danach 8 bis max 72 Stunden luftdicht im Kühlschrank lagern.

Hinweis:

Bei einer Zugabe von etwas mehr Hefe kann die Gehzeit verkürzt werden.

Pizzableche in drei verschiedenen Größen vorhanden: klein, mittel und extragroß.



Black Forest Safari Lodge
Birket 1, DE-76596 Forbach/Germany
Telefon/Phone +49(0)7228/9697474
Mobil/Cellular +49(0)170/8121709
welcome@black-forest-safari-lodge.de
www.black-forest-safari-lodge.country

Hofbrot-Backmischung (Im Hofladen erhältlich)

Zutaten:

600 Gramm Brotbackmischung
400 Gramm lauwarmes Wasser
10 Gramm Hefe (Frischhefe)
15 Gramm Salz

Anleitung:

1. Brotbackmischung mit Wasser zu einem mittelfesten Teig kneten.
2. Ruhezeit 60 Minuten bei 20 bis 24 Grad.
3. Hefe und Salz dazugeben und kräftig kneten.
Es sollte jetzt ein fester Teig entstehen.
4. 90 Minuten in der Schüssel bei Raumtemperatur gehen lassen.
5. Laibe formen und in Gärkorbchen nochmals 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Gärkorbchen zunächst mit etwas Mehl bestreuen, damit der Teig nicht kleben bleibt.
6. Der Ofen sollte auf 250 Grad vorgeheizt sein, dann Brote in den Ofen schieben (die Temperatur darf dann bereits fallen).
7. Zum Anbacken eine Sauciere mit Wasser in den Ofen stellen (Dampf).
8. Nach 10 bis 15 Minuten Türe öffnen, Dampf ablassen, Sauciere entfernen.

Hinweis zu den langen Gehzeiten Je länger man einen Teig gehen lässt, desto aromatischer wird er.



Black Forest Safari Lodge
Birket 1, DE-76596 Forbach/Germany
Telefon/Phone +49(0)7228/9697474
Mobil/Cellular +49(0)170/8121709
welcome@black-forest-safari-lodge.de
www.black-forest-safari-lodge.country

Hefeteig (Im Hofladen Biomehl erhältlich)

Zutaten:

600 Gramm Weizenmehl (Type 550 oder 1050 oder gemischt)
300 Gramm Milch
80 Gramm Zucker
13 Gramm Salz
1 Ei
18 Gramm Hefe
150 Gramm Butter oder Margarine

Anleitung:

1. Alle Zutaten außer Fett von Hand kneten.
2. Fett dazugeben, dann 5 bis 10 Minuten kneten.
3. 1 Stunde luftdicht bei 20 bis 24 Grad gehen lassen.
4. Danach 7 bis max 16 Stunden luftdicht im Kühlschrank lagern.
5. In gewünschte Form bringen (Brot, Zopf, etc.), danach ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
6. Backen bei mäßiger Temperatur, für Bräunung mit Ei bestreichen.