

Ein Hauch Italien

HAINSER



TEIG

Die folgenden Zutaten werden für 3 Teigkugeln mit einem Gewicht von jeweils 250 Gramm angegeben.

*Mit einem Anteil der Zutaten zum Gesamtgewicht von
 $3 \times 250 \text{ g} = 750 \text{ Gramm Teig}$.*

Mehl - 452 g

Wasser - 280 g

Salz - 16,5 g

Frische Hefe - 1,5 g

Zubereitungsmethode -

wenn Sie Ihre Hände benutzen wollen

Das gesiebte Mehl (Typ 00) in eine große Schüssel geben. Die Hefe in kaltem Wasser auflösen. Gießen Sie das Wasser mit der Hefe in die Schüssel mit dem Mehl. Mit einem Holzlöffel umrühren, bis sich ein glatter Teig zu bilden beginnt. In der Zwischenzeit die angegebene Menge Salz hinzufügen. Jetzt weiter mit der Hand rühren und kneten, bis eine Teigkugel entsteht. Legen Sie sie auf eine leicht bemehlte Fläche und kneten Sie sie etwa 10 Minuten lang mit den Händen weiter, bis der Teig kompakt und dehnbar ist. Den Teig 5 Minuten mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Nach dieser Zeit weitere 10 Minuten weiterkneten.

Nach dem Kneten den Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 8 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Legen Sie den Teig nach dieser Zeit auf den Tisch, teilen Sie ihn in die gewünschte Anzahl von Stücken und beginnen Sie, den Teig zu formen.

Zubereitungsmethode -

wenn Sie einen Mixer verwenden wollen

Verwenden Sie ein Schneebesen für den Mixer. Das gesiebte Mehl (Typ 00) in eine Schüssel geben.

Schalten Sie den Mixer auf niedrige Geschwindigkeit und fügen Sie nach und nach das Hefewasser hinzu. Dann erst salzen. Sobald sich das Mehl mit der Hefe vermischt hat, rühren Sie den Teig etwa 5-10 Minuten bei gleicher Geschwindigkeit weiter, bis der Teig gleichmäßig und dehnbar ist. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort für ca. 8 Stunden gehen lassen.

Legen Sie den Teig nach dieser Zeit auf den Tisch, teilen Sie ihn in die gewünschte Anzahl von Stücken und beginnen Sie, den Teig zu formen.

Aufgemerkt:

Es ist auch möglich, den Teig kalt aufgehen zu lassen. Dies ist eine Methode, die es der Hefe ermöglicht, den Zucker im Mehl länger zu bearbeiten und so einen intensiveren Geschmack im Teig zu erhalten. Verwenden Sie dazu die Hälfte der in den Zutaten angegebenen Hefemenge und lassen Sie den Teig 24-72 Stunden im Kühlschrank gehen - bis zum Tag des Backens. Teilen Sie den Teig und bedecken Sie ihn wie im Hauptrezept angegeben. Dann für mindestens 5 Stunden beiseite stellen (nicht mehr in den Kühlschrank), bis der Teig Zimmertemperatur hat.