

Hefeteig

Alle Zutaten für den Hefeteig können mit der Küchenmaschine oder dem elektrischen Handrührgerät geknetet werden. Am besten gärt Hefe bei Temperaturen um 38 °C, daher ist der Gaggenau Dampfbackofen ideal, um Hefeteige gehen zu lassen. Den Teig bei 38 °C und Feuchtestufe 60% oder in der Betriebsart Gären in der Schüssel auf dem Rost im Dampfbackofen gehen lassen. Das spart die Hälfte der Zeit, der Teig steht nicht im Zug und muss nicht abgedeckt werden.

Zubereitung: Hefe und Zucker mit der Hälfte des lauwarmen Wassers auflösen. Die übrigen Zutaten in die Rührschüssel geben und vermengen. Bei laufendem Rührwerk die aufgelöste Hefe und so viel Wasser zugeben, dass ein glatter Teig entsteht. Eine Minute mit der Maschine kneten und dann den Teig von Hand auf der bemehlten Arbeitsfläche weiterkneten. Im Dampfbackofen bei 38 °C in der Betriebsart Gären 25–45 Minuten (je nach Jahreszeit) gehen lassen. Hierfür Rost plus Rührschüssel in die erste Ebene von unten geben. Schüssel muss nicht abgedeckt werden. Den Teig gut durchkneten und 10–11 Kugeln daraus formen.

Zum Backen auf dem Backstein: In der Zwischenzeit den Backstein für Flammkuchen, flache Fladen und Pizzen im Backsteinbetrieb 25–40 Minuten (je nach Modell und Größe des Backofens) auf 300 °C vorheizen sowie die Belagzutaten für die Flammkuchen oder Pizzen vorbe-

reiten. Eine Teigkugel auf wenig Mehl zu einem Kreis dünn ausrollen, auf den nur leicht bemehlten Pizzaschieber geben und nach Wunsch belegen. Rasch auf den Backstein schieben und in 3–5 Minuten ausbacken. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Tipp: Falls mit den angegebenen Mengen der Teig zu fest oder zu weich wird, einfach mehr Flüssigkeit oder im umgekehrten Fall zusätzlich mehr Mehl zufügen. Sie können den Hefeteig auch portionsweise zwei Monate einfrieren. Eine Teigkugel wiegt ca. 150–160 g. Sie ist in rund 30 Minuten im Dampfbackofen bei 40–45 °C und Feuchtestufe 60% (oder Betriebsart Auftauen) aufgetaut – hierfür ungelochten Gareinsatz verwenden. So lange braucht auch der Backstein zum Vorheizen.

Zutaten für 10–11 Teigkugeln à 150–160 g

Gaggenau Gerät: Dampfbackofen

Temperatur: 38 °C

Feuchtestufe Dampfbackofen: 60%

Betriebsart: Gären

Zubereitungszeit: 25–45 Minuten

Zutaten:

1 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

600 ml lauwarmes Wasser

1 kg Mehl Type 405

1–1½ EL Salz

4 EL Öl