

Wildhefe - zweiter Versuch

von MiKa - Freitag, August 23, 2019

<https://mikablog.de/genuss/wildhefe-zweiter-versuch/>



Pizza vom Feinsten. Dank Lievito Madre und Wildhefe - und einem schönen Rezept.

Mein erster Versuch, selbstgezogene [Wildhefe direkt zu verbacken](#), war ja eher ein Reinform. Aber da ich die Gründe weniger bei der Wildhefe AKA Hefewasser AKA Fermentwasser sehe als bei der Verarbeitung (Zeit, Temperatur, Mengen), lohnt auf jeden Fall ein neuer Versuch.

Genauer gesagt habe ich heute zwei Versuche gestartet. Der erste war ein Pizzateig nach dem [Rezept vom Brot.doc](#). Die 5 Gramm Hefe, die da drinstehen, habe ich weggelassen und stattdessen die angegebene Wassermenge von 325 Gramm durch 200 Gramm Wildhefe und 125 Wasser ersetzt. Lievito Madre hatte ich ohnehin bereits vorige Woche mit eigener Wildhefe erzeugt.

Das Schöne bei einem Pizzateig ist, dass man nicht so lange auf das Ergebnis warten muss. Schon nach gut drei Stunden wusste ich, ob's geklappt hat. Dass die Sauce, für die der Doc ein Rezept gleich

mitliefert, auf jeden Fall spitzenmäßig ist, das wusste ich schon wesentlich früher.

Wenn ich jetzt feststelle, dass wir nie eine leckerere Pizza gegessen haben, klingt das überheblich. Es stimmt aber.

Das lag zum einen an der Sauce. Aber auch am Teig. Er war vielleicht in der Mitte einen Hauch zu fest, schmeckte jedoch super, vor allem am Rand. Das nächste Mal werde ich ihm noch mehr Zeit zum Reifen geben vor dem Ausrollen. Aber der Ofentrieb war mehr als gut.

Dann habe ich gegen Abend ein Weizenbrot mit der Wildhefe angesetzt. Das Rezept (die Variante ohne Vorteig) kommt von [Bernd's Bakery](#) und ist eigens für Wildhefe geschrieben worden. Da wird es allerdings bis morgen dauern, bis über Erfolg oder Misserfolg entschieden ist.(([Ist inzwischen passiert.](#)))