



Pizza Tipo 00.

Produkteigenschaften

- › Die echte italienische Pizza mit ihrem intensiven, mediterranen Aroma.
- › Die einmalige Knusprigkeit des gebackenen Teiges erweckt das wunderbare Gefühl, in Italien zu sein.

Deklaration Pizzateig

Weizenmehl, Wasser, Speisesalz jodiert, Backhefe

Einsatzmöglichkeiten

- › Pizza
- › Focaccia
- › Blechpizza

Nährwerte Pizzateig (100 g)

Energie	899 kJ (215 kcal)
Fett	0,9 g
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	43,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	7,2 g
Salz	1,3 g

Verarbeitung

TEIGMENGE
1607 – 1632 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
1000	Farina speciale per Pizza Tipo 00	11331		
580 – 600	Wasser			
22	Speisesalz	10352		
5 – 10	Backhefe			anpassen je nach Verarbeitung

TRIEBFÜHRUNG

Direkt oder über den Kühlschrank

TEIGEINLAGE

200 g für eine 30 cm Pizza.

KNETZEIT

1. Gang mischen: 10 – 12 min.
2. Gang kneten: 3 – 5 min.

TEIGTEMPERATUR

22 – 24 °C

STOCKGARE

Kurz, ca. 10 min.

AUFBEREITUNG

Teigkugeln formen.

STÜCKGARE

Variante 1: bei Raumtemperatur ca. 120 – 240 Minuten, dann aufarbeiten.

Variante 2: während 20 Minuten leicht angären, dann in den Kühler stellen.

Wichtig ist, dass der gekühlte Teig vor der Weiterverarbeitung wieder Raumtemperatur hat.

BACKVORBEREITUNG

Teig sehr locker von Hand ausziehen.

Nach Belieben mit Zutaten belegen.

BACKEN

Elektroofen: 300 – 350 °C

Holzofen: 380 – 420 °C

Backzeit: 3 – 4 min.

BEMERKUNG

Der Teig sollte goldbraun gebacken, der Mozzarella geschmolzen sein.