



## Pizza Verace.

### 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, **Hartweizenmehl**, Speisesalz jodiert, Backhefe

### Einsatzmöglichkeiten

- › Pizza
- › Focaccia
- › Blechpizza

### Nährwerte Pizzateig (100 g)

Energie	879 kJ (210 kcal)
Fett	0,6 g
Gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	44,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	6,1 g
Salz	1,3 g

## Verarbeitung

TEIGMENGE  
1627 – 1632 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
1000	Pizzamehl Verace	11135		
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.