

ORIGINAL
Francesco[®]
ALLES VOM FEINSTEN!

Pizzateig



backaldrin[®]

Ideen. Marken. Erfolge.

Pizza

WG 3038

Teig:

1,000 kg **Original Franzesco Pizzateig**

0,550 kg Wasser

1,550 kg Teig

Knetzeit: 3 - 5 Minuten langsam
4 - 6 Minuten schnell] im Spiralknetter

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 5 - 10 Minuten

Teigeinlage: 0,250 kg Pizzaboden rund (1,5 mm)

Teigeinlage: 1,750 kg Blechgröße 60 x 80 cm
(Ausrollstärke 1,5 mm)

Backtemperatur: Backofen 250 °C, Pizaofen 300 - 320 °C

Backzeit: Backofen 10 - 12 Minuten, Pizaofen 5 - 7 Minuten

Herstellung:

Aus obigen Zutaten mittelfesten Teig kneten. Nach der Teigruhe abwägen, rund wirken und kurz angaren lassen. Anschließend auf 1,5 mm ausrollen, mit Tomatensauce bestreichen und mit dem gewünschten Belag belegen. Bei offenem Zug goldgelb backen.

Hinweis: Die Backzeit verlängert sich mit zunehmender Belagmenge!



Pizza - Variationen

Pizza Capricciosa:

Tomatensauce, Käse (Pizzakäse oder Mozzarella), Schinken, Champignon, Artischocken, Oliven schwarz, Pizzagewürz.

Pizza Diabolo:

Tomatensauce, Käse (Pizzakäse oder Mozzarella), Salami, Pfefferoni oder Chili, Pizzagewürz.

Pizza Provencale:

Tomatensauce, Käse (Pizzakäse oder Mozzarella), Speck, Zwiebelringe, Mais, Pizzagewürz.

Pizza Quattro Formaggi:

Tomatensauce, Grana, Pizzakäse, Mozzarella, Gorgonzola, Pizzagewürz.



Gourmet-Tipp

Pizza Prosciutto:

Tomatensauce, Käse (Pizzakäse oder Mozzarella), Pizzagewürz.

Die Pizza nur mit dem Käse fertig backen, auf die fertig gebackene Pizza den rohen Prosciutto legen und mit frischem Ruccola garnieren - Fertig!

BELEG - Tipps

Pizzateig fomen



Tomatensauce auftragen



Käse aufstreuen



Zutaten auflegen



Abschließend mit Pizzagewürz oder Oregano bestreuen und ab in den Ofen!

ORIGINAL
Franzesco
ALLES VOM FEINSTEN!

www.franzesco.at

Tel.: 0732 / 30 10 72-2