



Frießinger Mühle

seit 1859



Pizza-Schule.de®

PASSIONE ITALIANA

FINEZZA SEMOLA RIMACINATA

... sorgt für die perfekte Beschaffenheit von Teig und Pizza!

Den Teig direkt in finezza ausbreiten, formen und wirken - so wird die Pizza besonders **knusprig** und erhält eine **goldene Farbe**.

Alternativ können auch 10% Mehl durch finezza ersetzt werden und man erhält einen noch krosseren Pizzaboden.

Ebenso eignet sich finezza auch hervorragend für die Zubereitung von **frischer Pasta**.





Frießinger Mühle



Pizza-Schule.de®
PASSIONE ITALIANA

Rezept für frische Pasta

Zutaten (pro Person):

- 100 g Semola Rimacinata
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 EL kaltes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten. Den fertigen Teig abgedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Teig dünn ausrollen, in ca. 20 cm lange und 10 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu einer Rolle aufrollen und mit dem Messer in 1 cm breite Schnecken schneiden. Den Teig dabei immer wieder mit finezza bestreuen.

Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 2 min.).

Je nach Wunsch zubereiten, z.B. mit Butter und Salbei in einer Pfanne schwenken. Buon appetito!



Logistische Daten

	finezza Semola Rimacinata		
Produktklasse	Grieß		
Verkaufseinheit (VE)	25 kg	5 kg	10 x 1 kg
EAN VE	4006363113391	4006363110956	4006363112486
EAN Stück	4006363113391	4006363110956	4006363112394
Artikel-Nr.	414020	414018	414019
Gebindemaß (H x B x T)	15 x 40 x 60 cm	10,5 x 17,5 x 28 cm	17 x 21 x 35,5 cm
Anzahl VE pro Palette	32	128	77
Restlaufzeit ab Lager	10 Monate		

