



Frießinger Mühle

seit 1859



Pizza-Schule.de®

PASSIONE ITALIANA

PIZZA CROCCANTE PREMIX

Eine Vormischung für einen Pizzateig, der die Pizza während des

Transports im Karton knusprig und kross hält.

Auch das Volumen des Pizzarandes wird erhöht und die Lockerheit des Teiges verbessert.

Eine Pizza to go, wie gerade knusprig aus dem Steinofen gebacken.

Pizza Croccante eignet sich ebenso für die Herstellung

tiefgefrorener Pizzen.





Frießinger Mühle



Pizza-Schule.de®
PASSIONE ITALIANA

Zutaten:

Hartweizenmehl, Reismehl, **Weizen**vorteig (**Weizen**mehl, natürlich fermentiert), **Weizen**-kleie, **Weizen**mehl, **Weizen**eweiß, inaktive Hefe.

Anwendung:

Geben Sie **10% Pizza Croccante** zu Ihrem (Pizza)Mehl.

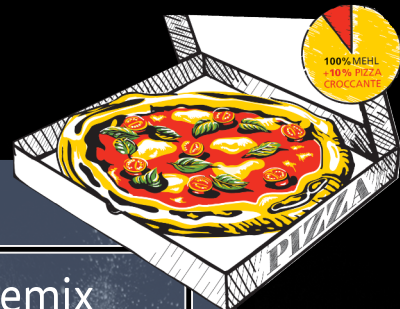
Für die Teigbereitung fügen Sie **58-60% Wasser** hinzu. Der Teig sollte nicht zu weich sein.

Die übrigen Zutaten verwenden Sie wie bisher. Beispiel:

10 kg (Pizza)Mehl + 1 kg Pizza Croccante Premix = 11 kg Mehlmischung

+ 58-60% Wasser

+ übrige Zutaten



Logistische Daten

	Pizza Croccante Premix
Produktklasse	Mehl
Verkaufseinheit (VE)	10 kg
EAN VE	4006363113155
EAN Stück	4006363113155
Artikel-Nr.	210283
Gebindemaß VE (H x B x T)	15 x 25 x 40 cm
Anzahl VE pro Palette	63
Restlaufzeit ab Lager	6 Monate

