



Frießinger Mühle

seit 1859



Pizza-Schule.de®

PASSIONE ITALIANA

# PIZZAMIX

... ist die perfekte Grundmischung für einen knusprigen Pizzaboden. Die Zusammensetzung aus Frießinger Pizzamehl Tipo 00, bestem italienischem Semola Rimacinata (Hartweizenmehl) und Frießinger Weizensauerteig sowie eine Teiggärung von 12 Stunden bis 2 Tagen sorgen für einen unvergesslich **krossen und goldenen Pizzateig.**







Frießinger Mühle



Pizza-Schule.de®  
PASSIONE ITALIANA

## Rezepttipp

### Zutaten:

15 kg Pizzamix  
22 g Frießinger Trockenhefe  
8,3 l kaltes Wasser (18°C)  
300 g Salz  
300 ml Olivenöl

### Zubereitung:

Den Pizzamix mit der Trockenhefe in die Knetmaschine geben und 1 min. laufen lassen. Das Wasser zugeben und weiter rühren lassen. Wenn der Teig homogen ist, das Salz langsam und gleichmäßig darüber geben. Das Olivenöl langsam an den Rand der Maschine gießen. Den Teig weitere 5 min. kneten.

Teiglinge à 220 g (oder Pizza mit Ø 30 cm) abstechen, runde Kugeln formen und diese mind. 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach 1-4 Tage im Kühlschrank lagern. Vor der weiteren Verwendung Teiglinge auf Raumtemperatur bringen, zu Pizzen formen und nach Belieben belegen. Danach bei 300-400°C Oberhitze für 5 min. backen.



## Logistische Daten

	Pizzamix
Produktklasse	Mehl
Verkaufseinheit (VE)	15 kg
EAN VE	4006363109615
EAN Stück	4006363109615
Artikel-Nr.	210181
Gebindemaß VE (HxBxT)	16 x 32 x 44 cm
Anzahl VE pro Palette	42
Restlaufzeit ab Lager	11 Monate

