



Frießinger Mühle

seit 1859



Pizza-Schule.de®

PASSIONE ITALIANA

PIZZAMEHL TIPO 00

...ist die Basis für einen außergewöhnlich guten Pizzateig.

Das Tipo 00 ist ein qualitativ hochwertiges Mehl (W-Wert 270-320) mit einem **Proteingehalt von 12%** und einem **hohen Kleberanteil**.

Das Pizzamehl ist ideal für einen leichten und schmackhaften Pizzateig bei kurzer bis mittlerer Teigführung (12 Stunden bis 2 Tage).





Frießinger Mühle

seit 1859



Pizza-Schule.de[®]

PASSIONE ITALIANA

Rezeptvorschlag für eine 24h-Gärung

Zutaten:

10 kg Pizzamehl Tipo 00
 20 g Frießinger Trockenhefe
 5,5 l kaltes Wasser
 200 g Meersalz
 200 ml Olivenöl

Zubereitung:

Das Pizzamehl mit der Trockenhefe in der Knetmaschine 1 min. rühren. Das kalte Wasser nach und nach zugeben und 5 min. weiter rühren. Danach das Salz langsam und gleichmäßig darüber geben und weitere 2 min. rühren. Dann das Olivenöl langsam an den Rand der Maschine gießen und kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Mit etwas Olivenöl bestreichen und über Nacht (max. 2 Tage) abgedeckt im Kühlschrank (4°C) aufbewahren. Teiglinge à 220 g abstechen, runde Kugeln formen und einige Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach die Teiglinge vorsichtig zu flachen Fladen drücken. Nach Belieben belegen und im Steinofen bei 350°C ca. 5 min. backen.



Logistische Daten

	Pizzamehl Tipo 00		
Produktklasse	Mehl		
Verkaufseinheit (VE)	25 kg	10 kg	10 x 1 kg
EAN VE	4006363100995	4006363100735	4006363109561
EAN Stück	4006363100995	4006363100735	4006363109554
Artikel-Nr.	210054	210053	210171
Gebindemaß (H x B x T)	15 x 40 x 60 cm	10 x 25 x 40 cm	17 x 22,5 x 33 cm
Anzahl VE pro Palette	32	63	60
Restlaufzeit ab Lager	11 Monate		

