



Frießinger Mühle

seit 1859



Pizza-Schule.de®

PASSIONE ITALIANA

SPEZIALMEHL FÜR DINKEL-PIZZA

Die unkomplizierte Alternative zu Pizzamehl aus Weizen -
noch dazu gesund und gut verträglich!

Die Spezialmischung mit Dinkelmehl aus regionalem Dinkel,
gemischt mit Dinkelkleie verleiht dem Pizzateig eine
besonders nussige Note.

Lecker, gesund und eine echte Alternative zu Pizza aus
Weizenmehl!

NEU!





Frießinger Mühle



Pizza-Schule.de®
PASSIONE ITALIANA

Rezeptvorschlag für eine Dinkel-Pizza

Zutaten (für 6 runde Pizzen / 3 Bleche):

1 kg	Spezialmehl für Dinkel-Pizza
6 g	Frießinger Trockenhefe <u>oder</u>
14 g	Frischhefe
1 EL	Salz
630 ml	lauwarmes Wasser
1 EL	Olivöl

Zubereitung:

Alle Zutaten mit der Knetmaschine vermischen und so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Kurze Gehzeit: den Teig abgedeckt mindestens 6 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. **Längere Gehzeit:** den Teig abgedeckt bis zu 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Mindestens 3 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Teig in drei oder sechs gleich große Stücke teilen, diese zu Kugeln formen und abgedeckt weitere 30-45 Minuten gehen lassen. Aus den Teiglingen dünne Pizzaböden formen und nach Belieben belegen. Die Pizzen im vorgeheizten Backofen bei mindestens 220°C ca. 15 Minuten backen. Bei höherer Temperatur die Backzeit entsprechend verkürzen. **Tipp:** Geht der Teig länger, wird die Pizza aromatischer und knuspriger.

Logistische Daten

	Spezialmehl für Dinkel-Pizza
Produktklasse	Mehl
Verkaufseinheit (VE)	10 x 1 kg
EAN VE	4006363114701
EAN Stück	4006363114718
Artikel-Nr.	210334
Gebindemaß VE (H x B x T)	16,5 x 22,5 x 33 cm
Anzahl VE pro Palette	60
Restlaufzeit ab Lager	10 Monate