



Frießinger Mühle

seit 1859



Pizza-Schule.de®

PASSIONE ITALIANA

# FARINA TRADIZIONE TIPO 1

... ist ein rustikales und kräftiges Mehl, welches beim Backen ein intensives Aroma entwickelt. Es enthält wertvolle Bestandteile aus der Kleie und den Randschichten des Getreidekorns, wodurch ein **dunklerer Pizzateig** entsteht. Außerdem hat es einen hohen **Proteingehalt (13%)** für eine lange Teigführung und eine hohe Wasseraufnahme. Tipp: der Teig lässt sich gekühlt besser verarbeiten. Farina Tradizionale kann zudem auch zum Bearbeiten und Formen von Panini- und Brotteigen verwendet werden.





Frießinger Mühle



Pizza-Schule.de®  
PASSIONE ITALIANA

## Rezept: Pizzateig für eine 24h-Gärung

### Zutaten:

10 kg Farina Tradizione  
6 l kaltes Wasser (18°C)  
2 g Frießinger Trockenhefe  
250 g Salz  
150 g Olivenöl  
100 ml kaltes Wasser (10°C)

### Zubereitung:

Mehl und Hefe in die Knetmaschine geben und 1 min. laufen lassen. 65% des kalten Wassers (18°C) nach und nach langsam am Rand hineingeben und warten, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Das restliche Wasser analog zugeben. Nun das Salz hineinstreuen. Nach 1 min. das Öl am Rand hinein laufen lassen. Zum Schluss noch die 100 ml des 10°C kalten Wassers hineingeben und kneten bis ein klumpenfreier, homogener Teig entsteht.



## Logistische Daten

	Farina Tradizione Tipo 1
Produktklasse	Mehl
Verkaufseinheit (VE)	15 kg
EAN VE	4006363111915
EAN Stück	4006363111915
Artikel-Nr.	210242
Gebindemaß VE (HxBxT)	16 x 32 x 44 cm
Anzahl VE pro Palette	42
Restlaufzeit ab Lager	11 Monate

