



Frießinger Mühle

seit 1859



Pizza-Schule.de®

PASSIONE ITALIANA

# PIZZAMEHL TIPO 00 "La Farina 14"

... ist ein Pizzamehl für eine locker-leichte Pizza nach traditionell italienischem Vorbild.

Das Mehl (W-Wert 360) enthält 14% Protein und hat eine hohe Wasseraufnahme von mehr als 60%. Es eignet sich für eine Teiggärung von 24 Stunden bis 4 Tagen und benötigt wenig Hefe.

Das Ergebnis: mehr Geschmack, luftiger Boden und schnellere Backzeit!





**Frießinger Mühle**



Pizza-Schule.de®  
PASSIONE ITALIANA

## Basisrezept für das Pizzamehl Tipo 00 "La Farina 14"

### Zutaten:

10 kg Pizzamehl "La Farina 14"  
6 l kaltes Wasser  
15 g Frießinger Trockenhefe  
250 g Salz  
150 g Olivenöl

### Zubereitung:

Mehl und Hefe in die Knetmaschine geben und 1 min. laufen lassen. 65% des kalten Wassers nach und nach langsam am Rand hineingeben und weitere 3 min. kneten. Das restliche Wasser analog zugeben und weitere 2 min. kneten. Nun das Salz hineinstreuen. Nach ca. 2 min. das Öl am Rand hinein laufen lassen. Den Teig kneten bis ein klumpenfreier, homogener Teig entsteht.



## Logistische Daten

	Pizzamehl "La Farina 14"		
Produktklasse	Mehl		
Verkaufseinheit (VE)	25 kg	10 kg	10 x 1 kg
EAN VE	4006363111151	4006363111144	4006363112745
EAN Stück	4006363111151	4006363111144	4006363112738
Artikel-Nr.	210227	210226	210277
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	72	80
Restlaufzeit ab Lager	11 Monate		

