Apéro Pizza

Methode: Tiefkühler

Rezept: 1‘750 g
Ausbeute: 43,75 Stücke
Teigeinlage: 40 g

Knetung: Spiralkneter
Mischzeit: 8 Minuten
Knetzeit: 4 Minuten

Teigtemperatur: 25° C
Teigruhe: 60 Minuten

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozent	Prozess
Weizenmehl 550	870	87,00	
Hartweizenmehl	130	13,00	
Wasser	650	65,00	
Hefe Plus	30	3,00	
Maltol Flüssigmalz aktif	15	1,50	miteinander mischen
Olivenöl	30	3,00	nach 2 Minuten beigeben
Speisesalz	25	2,50	gegen Ende der Mischzeit beigeben und den Teig plastisch auskneten

Aufarbeiten
Brüche von 1200 g rund wirken und kurz abstehen lassen. Teiglinge auf 2,2 - 2,5 mm Dicke ausrollen und Aluformen von Ø 8 cm damit auslegen. Je 10 g Tomatensauce einfüllen und je 10 g Mozzarella drüberstreuen. Pizza ca. 30 Minuten gären lassen und in den Tiefkühler stellen.

Backvorbereitung
Die Pizza direkt aus dem Tiefkühler nehmen und sofort backen.

Backen
In heissen Ofen mit Dampf einschiessen. Nach 5 Minuten Zug ziehen und knusprig ausbacken.

Backtemperatur: 270° C fallend
Backzeit : 14 - 16 Minuten