

## GRUNDREZEPTUR: PIDE

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
<b>Pulso Pide</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>2.00%</b>
Pflanzenöl	0,300 kg	3.00%
Salz	0,210 kg	2.10%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,300 kg</b>	<b>3.00%</b>
Wasser	6,400 kg	64.00%
Gesamtgewicht	17,410 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 3 + 7 Min.

**Teigtemperatur:** 24 - 26 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Ballengare:** 10 Min.

**Teigeinlage:** 0,300 kg oder 0,500 kg

**Gare:** 3/4 Gare

**Ofentemperatur:** betriebsüblich

**Backzeit:** betriebsüblich

Ausrollen auf 2 - 3 cm, stippen, anfeuchten und mit Sesam bestreuen.