TOMATEN-GRILLPIZZA MIT ZAVARKA DINKEL URKORN

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Zavarka Dinkel Urkorn	**2,000 kg**	**20.00%**
Pulso Polarweiß	**0,200 kg**	**2.00%**
Pflanzenöl	0,150 kg	1.50%
Zucker	0,100 kg	1.00%
Salz	0,160 kg	1.60%
Kastalia 1:1	**0,200 kg**	**2.00%**
Wasser	5,400 kg	54.00%
Gesamtgewicht	18,210 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Kräuter der Provence, getrocknet	0,150 kg	-
Tomaten, eingelegt	1,800 kg	-
Gesamtgewicht	1,950 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 5 + 4 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 45 Min.

Teigeinlage: 0,250 kg

Gare: 90 Min.

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 16 Min.

Am Ende der Knetzeit Kräuter und Tomaten untermischen. Nach der Teigruhe Minipizzas daraus formen. Vor dem Backen mit Tomatensauce bestreichen und Käse darüberstreuen.