



# PIZZA GLUTENFREI

## /// Rezeptur

Rietmann Pizza & Rolls Glutenfrei . . . . .	10,000 kg
Hefe . . . . .	0,300 - 0,400 kg
Wasser . . . . .	ca. 8,000 kg
Öl . . . . .	1,000 kg
<b>Gesamt . . . . .</b>	<b>19,300 - 19,400 kg</b>

## /// Verarbeitung

<b>Kneten</b>	3 Min. Stufe 1 (langsam) 3 Min. Stufe 2 (schnell)
<b>Teigtemperatur</b>	24 °C
<b>Einwaage</b>	180 g / Pizza
<b>Aufarbeitung</b>	Die Teiglinge nach dem Teilen rundwirken, anschließend zu runden Fladen mit ca. 2 - 3 mm Dicke ausrollen und auf Pizzableche ablegen. Nach der Gare die Pizza belegen.
<b>Endgare</b>	40 - 50 Min.
<b>Backen</b>	240 °C fallend auf 220 °C
<b>Backzeit</b>	10 - 12 Min.