

Rezeptname: Pizza für zwei Bleche

#### Basisdaten:

Tipo 00	450 g	75 %
Semola di grano duro	150 g	25 %
0	0 g	0 %
Mehl gesamt	600 g	100 %
Schüttflüssigkeit	375 g	63 %
Öl	15 g	2,5 %
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %
Salz	15 g	2,5 %
Hefe	4 g	0,7 %
zusätzl. Belag für Pizza		

#### Hauptteig:

Tipo 00	450 g	75 %	44,6 %	Alternativ zusätzlich 50-100 g Anstellgutreste.
Semola di grano duro	150 g	25 %	14,9 %	
0	0 g	0 %	0,0 %	
Schüttflüssigkeit	375 g	63 %	37,2 %	
Sauerteig	0 g	0 %	0,0 %	
Poolish	0 g	0 %	0,0 %	
Öl	15 g	2,5 %	1,5 %	
Salz	15 g	2,5 %	1,5 %	
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %	0,0 %	
Mehlkochstück:	0 g	0 %	0,0 %	
Brühstück	0 g	0 %	0,0 %	
Hefe	4 g	0,7 %	0,4 %	
Reste Anstellgut	0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges	0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:	1.009 g		100,0 %	

#### Bearbeitungshinweise:

Kneten:	Insgesamt ca. 10 Minuten.
Stockgare:	7 Stunden, dabei zu Anfang und 2x je 30 Min. S/F. In zwei Teile teilen und rund formen.
Stückgare:	ca. 1 Stunde. Leicht ausrollen und aufs Blech legen. Nochmal ca. 20 Minuten entspannen lassen. Dann auf die Größe des Bleches ziehen.
Backen:	280 Grad Umluft für ca. 15 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

#### Info:

Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	600
	Gesamt Flüssigkeit	390
		165