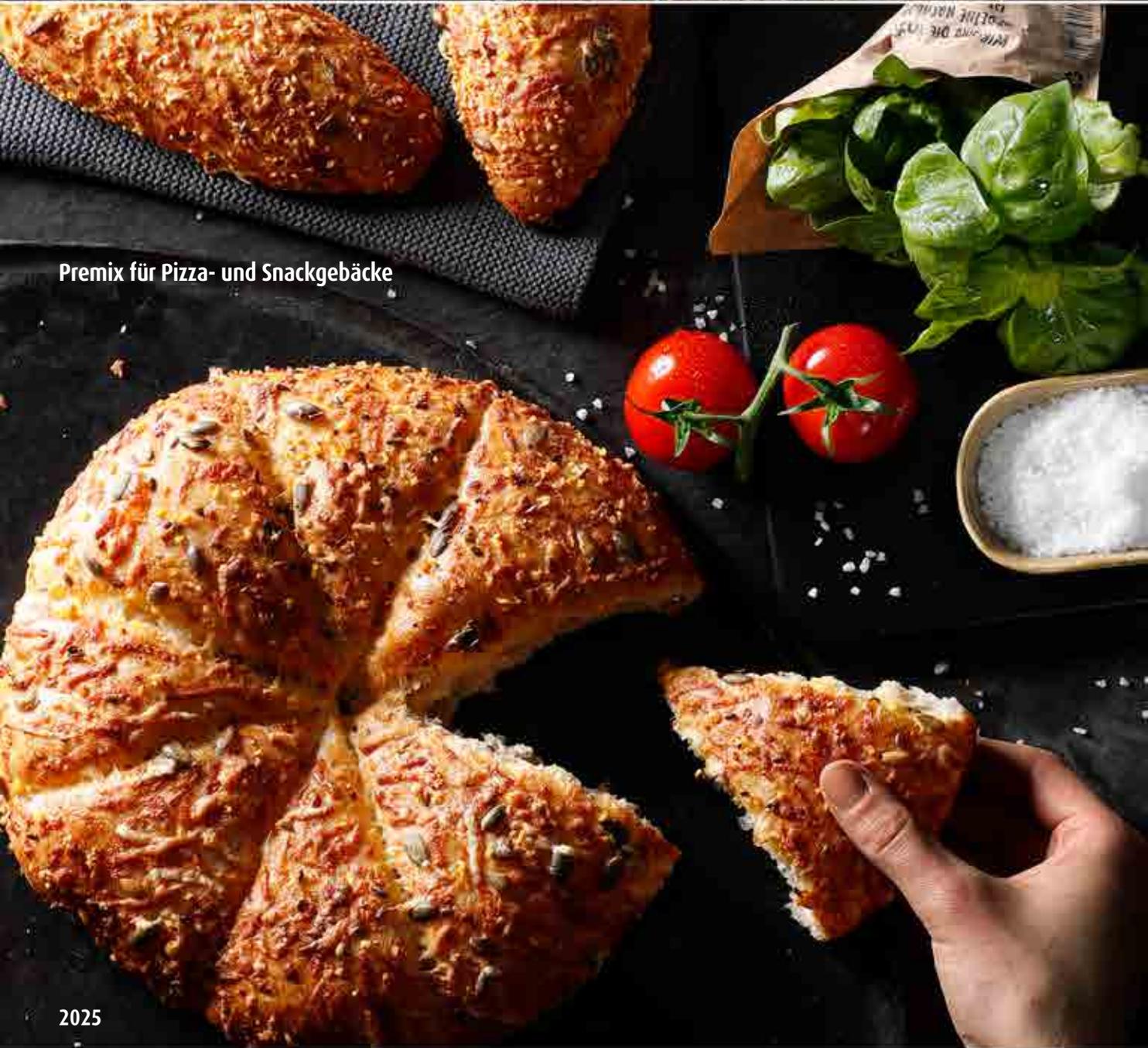


# Pizza QUICK



Premix für Pizza- und Snackgebäcke

2025



Italien ist nach wie vor eines der beliebtesten Urlaubs- und Reiseländer. Neben Fußball und Mode sind die Italiener vor allem für ihre offene, gesellige Mentalität und ihre Esskultur bekannt. Gutes Essen und Trinken sowie der Genuss gehören bei ihnen zum Lebensstil und sind gewissermaßen Kulturgut – selbst über die Grenzen

Italiens hinaus. So gilt die italienische Küche

mit Pizza, Pasta, Tiramisu und Co.

bei 70 % der Deutschen als am

beliebtesten. **PIZZA-QUICK**

bringt ein Stück italienisches

Flair in Ihre Bäckerei und

dann zu Ihren Kunden. Es

bietet eine ideale Kombination

aus mediterranem und pikantem

Geschmack Ihrer Backwaren. Anhand

der Vielfalt der Rezepte sehen Sie bereits, dass Ihrer

Kreativität und Abwechslung kaum Grenzen gesetzt sind. **PIZZA-QUICK**

unterstützt Sie dabei, Ihr Sortiment im Snackbereich attraktiv zu erweitern.

# LA BELLA ITALIA!

*Gebäcke nach italienischer Art*

## Pizza QUICK

**Kombination aus hochwertigen Rohstoffen wie getrocknete Paprika, Zwiebeln und Kräuter sowie hauseigener Weizen-Natursauerteig**

- Zutaten in konstanter Qualität
- gleichbleibend gute Backergebnisse
- für eine Vielzahl an Brot & Kleingebäck nach mediterraner Art
- ausgezeichnete Basis für Snackkreationen

**Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe**

- sehr gute Verarbeitungssicherheit
- hervorragende Maschinengängigkeit
- bestens geeignet für alle modernen Führungsarten
- optimaler Ofennachtrieb

**Trendgerechte Backwaren mit besonderem Charakter**

- ansprechendes Gebäckvolumen
- saftig-lockere Krume mit besonderer Farbe und Optik
- würziges Aroma
- besonders köstlich im Geschmack



# Spicy Partygebäcke nach mediterraner Art



## HOT SPICY INDIA STYLE (Weizenbrot mit Käse, Ölsamen und Gewürzen)\*

Gouda, gerieben	1,000 kg
Emmentaler, gerieben	1,000 kg
Sesam	0,800 kg
<b>SPICY TOPPING</b>	0,700 kg
Kürbiskerne	0,400 kg
Currypulver	0,075 kg
Chili	0,030 kg

## SPICY ORIENTAL STYLE (Weizenbrot mit Käse, Gewürzen und Sesam)\*

Gouda, gerieben	1,000 kg
Emmentaler, gerieben	1,000 kg
Sesam	1,000 kg
<b>SPICY TOPPING</b>	0,600 kg
Cumin	0,100 kg
Oregano	0,025 kg

## SPICY SAATEN (Weizenbrot mit Käse, Gewürzen und Ölsamen)\*

Gouda, gerieben	1,000 kg
Emmentaler, gerieben	1,000 kg
<b>SPICY TOPPING</b>	0,700 kg
Kürbiskerne	0,600 kg
Leinsamen	0,300 kg

\* Bezeichnungen beziehen sich auf „Spicy Partyräder“

<b>Zum Teig:</b>	
Weizenmehl T 550	7,200 kg
<b>PIZZA-QUICK</b>	2,200 kg
<b>CLASSIC-BAGUETTE</b>	0,600 kg
Speisequark	0,300 kg
Speiseöl	0,300 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,900 l
<b>SPICY TOPPING*</b>	0,400 kg
<b>Teiggewicht</b>	18,100 kg

\* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

<b>Knetzeit:</b>	4 + 8 Minuten, Spiralknetter
<b>Teigtemperatur:</b>	26 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Teigeinlage:</b>	0,350 kg für Spicy Partyräder 0,080 - 0,100 kg für Spicy Partystängchen

## Arbeitshinweise:

### Spicy Partyräder

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, leicht rund formen und zugedeckt im Raum für ca. 20 Minuten zur Zwischengare stellen. Anschließend die Teiglinge nochmals flach drücken, die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und wahlweise in eine der nebenstehenden Topping-Variationen drücken. Danach die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Abziehapparate legen und zur Gare stellen. Bei guter  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge 4-mal mit einem großen Teigschaber eindrücken und mit leichtem Schwaden schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

### Spicy Partystängchen

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe portionieren, auf ca. 12 cm länglich ausformen und die Oberfläche befeuchten. Anschließend wahlweise in einer der nebenstehenden Topping-Variationen wälzen, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

<b>Backtemperatur:</b>	Brötchenbacktemperatur
<b>Backzeit:</b>	12 - 14 Minuten für Spicy Partyräder 15 - 17 Minuten für Spicy Partystängchen

**LA BELLA  
ITALIA!**

Gebäcke nach italienischer Art

# Saatensbrot nach mediterraner Art

LA BELLA  
ITALIA!

Gebäcke nach italienischer Art

**Bezeichnung:** Weizenbrot mit Ölsamen und getrockneten Tomaten

## Zum Quellstück:

Kürbiskerne	1,000 kg
Leinsamen	0,600 kg
Wasser, ca. 40 °C	1,000 l

**Quellstück** 2,600 kg

**Stehzeit:** ca. 1 Stunde

## Zum Teig:

Quellstück	2,600 kg
Weizenmehl T 550	6,000 kg
<b>PIZZA-QUICK</b>	2,000 kg
Hartweizengrieß	1,300 kg
<b>CLASSIC-BAGUETTE</b>	0,700 kg
Olivenöl	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	5,900 l

Tomaten in Öl (BÄKO)*	1,000 kg
Käse, gerieben*	0,800 kg

**Teigewicht** 20,700 kg

\* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

<b>Knetzeit:</b>	5 + 10 Minuten, Spiralkneter
<b>Teigtemperatur:</b>	26 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Teigeinlage:</b>	0,480 kg

## Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund wirken, die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus Sesam, Kürbiskerne und Leinsamen (3:1:1) drücken. Anschließend die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter  $\frac{3}{4}$  Gare die Oberfläche wie gewünscht einschneiden und nach einer kurzen Entspannungszeit mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

**Backtemperatur:** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** 30 - 35 Minuten



# LA BELLA ITALIA!

Gebäcke nach italienischer Art

## Pizza-Zwirbel

**Bezeichnung Pizza-Zwirbel:** Plunder mit Käse, Schmand, Schinken und Salami

**Bezeichnung Käse-Salami-Croissant:** Plunder mit Käse und Salami

Rezept für ca. 240 Stück

### Zum Teig:

Weizenmehl T 550	5,000 kg
<b>PIZZA-QUICK</b>	5,000 kg
Speiseöl	0,300 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,000 l

**Teiggewicht** 15,700 kg

<b>Knetzeit:</b>	3 + 4 Minuten, Spiralknetter
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 21 °C
<b>Teigruhe:</b>	keine

### Zur Pizza-Zwirbel-Füllung:

Schmand	2,000 kg
Schinkenwürfel, geräuchert	1,000 kg
Salami, gewürfelt	1,000 kg
Gouda, gerieben	1,000 kg
Vollei	1,000 kg
Tomatenmark	0,200 kg
<b>SPICY TOPPING</b>	0,200 kg
Röstzwiebeln	0,200 kg

**Pizza-Zwirbel-Füllung** 6,600 kg

Die Zutaten der Pizza-Zwirbel-Füllung kurz verrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

### Arbeitshinweise Pizza-Zwirbel:

Pro kg Teig ca. 0,180 kg Zieh Fett mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den Touren eine kurze Entspannungszeit einzuhalten. Nach der dritten Tour den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 3 bei einer Breite von 30 cm ausrollen. Anschließend die Füllung aufstreichen und die Teigbahn der Länge nach zusammenfallen. Teiglinge á 2 cm Dicke schneiden, die Oberfläche befeuchten und in eine Mischung aus geriebenem Käse und **SPICY TOPPING** (4:1) drücken. Anschließend die Teiglinge verdrillen, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen, zur Gare stellen und bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit leichtem Schwaden backen.

### Arbeitshinweise Käse-Salami-Croissants:

Pro kg Teig ca. 0,180 kg Zieh Fett mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den Touren eine kurze Entspannungszeit einzuhalten. Nach der dritten Tour den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 2,5 bei einer Breite von 50 cm ausrollen. Dreiecke von 25 x 12 cm (Höhe x Breite) schneiden, die Oberfläche befeuchten und mit Salamiwürfeln und geriebenem Käse bestreuen. Anschließend die Dreiecke zu Croissants aufarbeiten, die Oberfläche befeuchten und in geriebenem Käse drücken. Die Käse-Salami-Croissants auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit leichtem Schwaden backen und 3 - 5 Minuten vor Ende der Backzeit zur Stabilisierung den Zug öffnen.

**Backtemperatur:** 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 15 - 18 Minuten

## Käse-Salami-Croissants

# Hot Italiano-Pizzabrot nach italienischer Art

**Bezeichnung:** Weizenbrot mit Käse und geröstetem Speck

**Zum Teig:**

Weizenmehl T 550	6,000 kg
<b>PIZZA-QUICK</b>	4,000 kg
Olivenöl	0,200 kg
Salz	0,030 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,500 l
Speckwürfel, geröstet*	1,200 kg
Käse, gerieben*	1,200 kg

**Teiggewicht** 18,430 kg

\* Zum Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

<b>Knetzeit:</b>	2 + 6 Minuten, Spiralknetter
<b>Teigtemperatur:</b>	26 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Teigeinlage:</b>	0,450 kg

**Arbeitshinweise:**

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und etwas lang stoßen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in Sesam wälzen, auf Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare in der Mitte wie Brötchen schneiden, in den Schnitt geriebenen Käse streuen und mit etwas Schwaden schieben, den man ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

**Backtemperatur:** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** 30 - 35 Minuten

LA BELLA  
ITALIA!

Gebäcke nach italienischer Art

# Pizza-Brötchen

**Bezeichnung:** Weizenbrötchen mit Käse und Schinken

**Zum Teig:**

<b>PIZZA-QUICK</b>	5,000 kg
Weizenmehl T 550	5,000 kg
Speiseöl	0,300 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Schinken (evtl. Salami)*	1,000 kg
Käse, gerieben	1,000 kg

**Teiggewicht** 17,700 kg

\* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

<b>Knetzeit:</b>	2 + 6 Minuten, Spiralknetter
<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 26 °C
<b>Teigruhe:</b>	10 - 20 Minuten
<b>Ballengewicht:</b>	2,000 kg
<b>Ballengare:</b>	ca. 15 Minuten

**Arbeitshinweise:**

Nach der Ballengare Teiglinge abpressen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus geriebenem Käse und Sonnenblumenkernen (3:1) drücken. Anschließend auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben.

<b>Backtemperatur:</b>	10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend
<b>Backzeit:</b>	18 - 20 Minuten

**LA BELLA  
ITALIA!**

*Gebäcke nach italienischer Art*

# Buchweizen-Grillkruste

**Bezeichnung:** Buchweizenbrot mit Paprika, Sesam und Käse

**Zum Teig:**

Weizenmehl T 550	3,500 kg
<b>MEIN BUCHWEIZEN</b>	3,500 kg
<b>PIZZA-QUICK</b>	2,000 kg
Grundsauer, TA 160	1,600 kg
Speiseöl	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	5,300 l
Paprika und Chili in Öl (BÄKO)*	0,800 kg
<b>Teiggewicht</b>	<b>17,150 kg</b>

\* Zum Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

<b>Knetzeit:</b>	8 + 4 Minuten, Spiralkneter
<b>Teigtemperatur:</b>	25 - 26 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Teigeinlage:</b>	0,450 kg

**Arbeitshinweise:**

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken und leicht oval ausformen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in untenstehendem Topping wälzen. Die Teiglinge auf Bleche mit Backpapier wegsetzen, ca. 30 Minuten im Schockfroster gegenkühlen und anschließend in die Lagerkälte einbringen. Am nächsten Tag die Teiglinge schonend zur Gare bringen, die Oberfläche wie gewünscht einschneiden und mit Schwaden schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.

<b>Topping:</b>	1,000 kg Sesam
	0,350 kg Gouda
	0,350 kg Emmentaler

**Backtemperatur:** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** 30 - 35 Minuten



**LA BELLA  
ITALIA!**

*Gebäcke nach italienischer Art*

# Pizza

## QUICK



LA BELLA  
ITALIA!

*Gebäcke nach italienischer Art*