Pinsa „Parma & Rucola“
mit IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN und BACKEXTRAKT

Rezept für ca. 67 Stück

Teig:

Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Reismehl	2,000 kg
IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN	5,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	6,000 l
Gesamtgewicht	16,800 kg

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 60 Minuten
Teigeinlage:	ca. 0,250 kg
Zwischengare:	über Nacht bei 5 °C

Tomatensauce:

Tomaten aus der Dose, gehackt	7,000 kg
Tomatenmark	0,700 kg
Olivenöl	0,140 kg
Zwiebelpulver	0,060 kg
Pizzagewürz	0,060 kg
Knoblauchpulver, granuliert	0,030 kg
Salz	0,035 kg
Pfeffer	0,005 kg
Gesamtgewicht	8,030 kg

Einwaage: 0,110 kg

Mozzarella, gerieben		2,000 kg

Verarbeitungshinweise:	Die Zutaten der Sauce verrühren. Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und zur Gare stellen. Am nächsten Tag die Teiglinge zu einer ovalen Teigzunge formen und mit den Fingern eindrücken. Die Sauce auf die Teiglinge auftragen, geriebenen Mozzarella aufstreuen und ohne Dampf heiß und kurz backen.
Stückgare:	keine
Backtemperatur:	280 – 300 °C, ohne Dampf
Backzeit:	6 – 8 Minuten

Parmaschinken	2,000 kg
Rucola	0,800 kg
Parmesan, gerieben	0,700 kg

Verarbeitungshinweise:	Die Pinsa nach dem Backen mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola belegen. Heiß servieren.

Vegetarische Pinsa „Kartoffel & Hollandaise“
mit IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN und BACKEXTRAKT

Rezept für ca. 67 Stück

Teig:

Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Reismehl	2,000 kg
IREKS HIGH PROTEIN WEIZEN	5,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	6,000 l
Gesamtgewicht	16,800 kg

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 60 Minuten
Teigeinlage:	ca. 0,250 kg
Zwischengare:	über Nacht bei 5 °C

Sauce:

Lukull Hollandaise	3,000 kg
Schmand	3,000 kg
Schabzigerklee	0,070 kg
Salz	0,070 kg
Gesamtgewicht	6,140 kg

Einwaage: 0,090 kg

Kartoffelwürfel, vorgegart (10 x 10 x 10 mm)	3,350 kg
Zwiebelwürfel (6 x 6 x 6 mm)	1,000 kg
Kartoffelchips	0,200 kg
Röstzwiebeln	0,200 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Sauce verrühren.
Die Kartoffelchips und die Röstzwiebeln vermischen und grob zerkleinern.
Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und zur Gare stellen. Am nächsten Tag die Teiglinge zu einer ovalen Teigzunge formen und mit den Fingern eindrücken. Die Sauce auf die Teiglinge auftragen, die vorgegarten Kartoffelwürfel, die Zwiebelwürfel sowie die Kartoffelchips mit Röstzwiebeln darauf verteilen und ohne Dampf kurz und heiß backen.

Stückgare: keine

Backtemperatur: 280 – 300 °C, ohne Dampf

Backzeit: 6 – 8 Minuten

Saure Sahne-Dressing:

Saure Sahne	1,260 kg
Essigessenz	0,007 kg
Petersilie	0,040 kg
Dill	0,013 kg
Salz	0,020 kg
Gesamtgewicht	1,340 kg

Einwaage: 0,020 kg

Petersilie, frisch, gehackt	0,070 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten des Saure Sahne-Dressings verrühren und nach dem Backen zusammen mit der frischen Petersilie über die Pinsa geben. Heiß servieren.