



## Vegane Pinsa Tomato Style mit VEGRAIN SNACK TOMATO STYLE, LIEVITO MADRE PANE und BACKEXTRAKT



Rezept für ca. 67 Stück

### Teig:

Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Reismehl	2,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	6,000 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,800 kg</b>

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Teigeinlage: 0,250 kg

Zwischengare: GV bei 5 °C



**Belag:**

VEGRAIN SNACK TOMATO STYLE	1,730 kg
Dosentomaten, gehackt	1,730 kg
Wasser	1,160 l

Getrocknete Tomaten in Öl	0,350 kg
<u>Pflanzenbasierte Alternative zu Crème Fraîche</u>	<u>1,730 kg</u>
Gesamtgewicht	6,700 kg

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Einwaage: ca. 0,100 kg

Verarbeitungshinweise: Für den Belag VEGRAIN SNACK TOMATO STYLE mit Tomaten und Wasser glatt rühren und quellen lassen. Anschließend die getrockneten Tomaten in Öl und die pflanzenbasierte Alternative zu Crème Fraîche unterrühren.

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und bei 5 °C über Nacht lagern. Am nächsten Tag die Teiglinge zu einer ovalen Teigzunge formen und mit den Fingern eindrücken. Danach den Belag auf die Teiglinge auftragen, mit den unten aufgeführten Zutaten in gewünschter Menge garnieren und ohne Dampf heiß und kurz backen.

Stückgare: keine

Backtemperatur: 280 – 300 °C, ohne Dampf

Backzeit: 6 – 8 Minuten

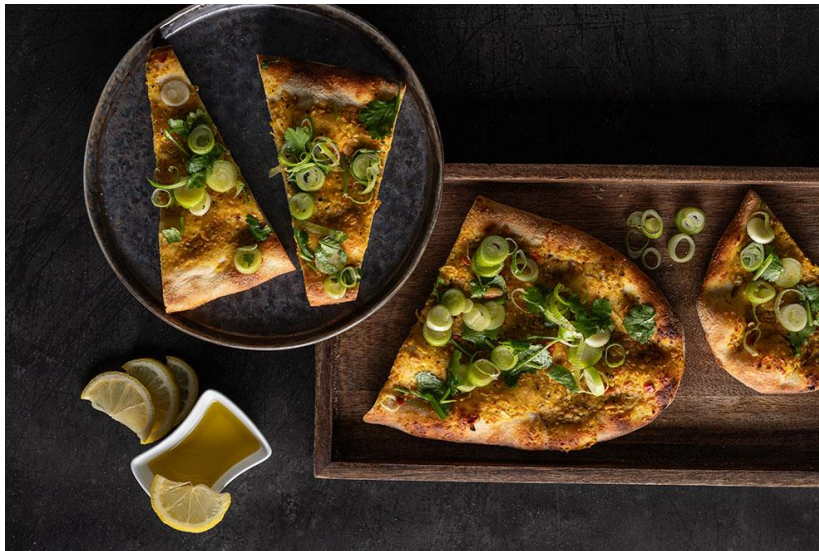
Rucola	q.s.
Getrocknete Tomaten	q.s.
Pinienkerne	q.s.

Allgemeiner Hinweis: Es ist darauf zu achten, dass die im Rezept aufgeführten Lebensmittel in veganer Qualität einzusetzen sind.



# Vegane Pinsa Asian Style

mit VEGRAIN SNACK ASIAN STYLE,  
LIEVITO MADRE PANE und BACKEXTRAKT



Rezept für ca. 67 Stück

**Teig:**

Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Reismehl	2,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
<u>Wasser</u>	<u>6,000 l</u>
Gesamtgewicht	16,800 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Teigeinlage: 0,250 kg

Zwischengare: GV bei 5 °C



**Belag:**

VEGRAIN SNACK ASIAN STYLE	2,350 kg
Wasser	2,450 l

<u>Pflanzenbasierte Alternative zu Crème Fraîche</u>	<u>1,900 kg</u>
Gesamtgewicht	6,700 kg

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Einwaage: ca. 0,100 kg

Verarbeitungshinweise: Für den Belag VEGRAIN SNACK ASIAN STYLE mit Wasser glatt rühren und quellen lassen. Anschließend die pflanzenbasierte Alternative zu Crème Fraîche unterrühren.  
Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und bei 5 °C über Nacht lagern. Am nächsten Tag die Teiglinge zu einer ovalen Teigzunge formen und mit den Fingern eindrücken. Danach den Belag auf die Teiglinge auftragen, mit den unten aufgeführten Zutaten in gewünschter Menge garnieren und ohne Dampf heiß und kurz backen.

Stückgare: keine

Backtemperatur: 280 – 300 °C, ohne Dampf

Backzeit: 6 – 8 Minuten

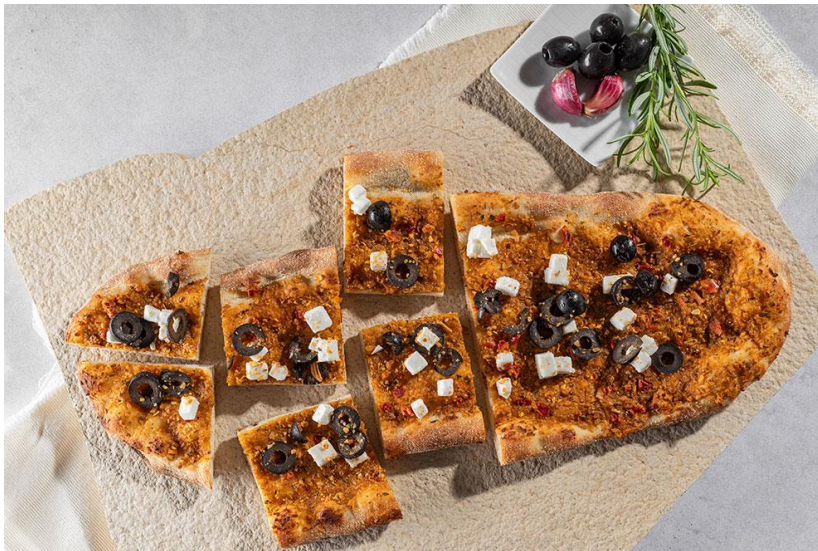
Lauchzwiebeln	q.s.
Koriander	q.s.
Limonenöl	q.s.

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten miteinander vermischen.

Allgemeiner Hinweis: Es ist darauf zu achten, dass die im Rezept aufgeführten Lebensmittel in veganer Qualität einzusetzen sind.



## Vegane Pinsa Italian Style mit VEGRAIN SNACK ITALIAN STYLE, LIEVITO MADRE PANE und BACKEXTRAKT



Rezept für ca. 67 Stück

### Teig:

Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Reismehl	2,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	6,000 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,800 kg</b>

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Teigeinlage: 0,250 kg

Zwischengare: GV bei 5 °C



**Belag:**

VEGRAIN SNACK ITALIAN STYLE	2,000 kg
Wasser	2,800 l

<u>Pflanzenbasierte Alternative zu Crème Fraîche</u>	<u>2,000 kg</u>
Gesamtgewicht	6,800 kg

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Einwaage: ca. 0,100 kg

Verarbeitungshinweise: Für den Belag VEGRAIN SNACK ITALIAN STYLE mit Wasser glatt rühren und quellen lassen. Anschließend die pflanzenbasierte Alternative zu Crème Fraîche unterrühren.  
Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und bei 5 °C über Nacht lagern. Am nächsten Tag die Teiglinge zu einer ovalen Teigzunge formen und mit den Fingern eindrücken. Danach den Belag auf die Teiglinge auftragen, mit den unten aufgeführten Zutaten in gewünschter Menge garnieren und ohne Dampf heiß und kurz backen.

Stückgare: keine

Backtemperatur: 280 – 300 °C, ohne Dampf

Backzeit: 6 – 8 Minuten

Veganer Ziegenkäse	q.s.
Schwarze Oliven, geschnitten	q.s.

Allgemeiner Hinweis: Es ist darauf zu achten, dass die im Rezept aufgeführten Lebensmittel in veganer Qualität einzusetzen sind.