

Gesamtmehlmenge:	10.000 g	
Vorteig:	3.000 g	Weizenmehl Type 550
Knetung: (Spiralknetzer)	15 g	Hefe
2 Minuten Stufe I	60 g	Jodsalz
2 Minuten Stufe II	<u>1.800 g</u>	<u>Trinkwasser (TA 160)</u>
Teigtemperatur 26 °C	4.875 g	Vorteig
Stehzeit:	18 -24 Std. bei 3-5°C	
Teigherstellung:	7.000 g	Weizenmehl, Type 550
Knetung: (Spiralknetzer)	4.875 g	Vorteig
2 Minuten Stufe I	140 g	Jodsalz
4-5 Minuten Stufe II	135 g	Hefe
Teigtemperatur: 23°C	1.000 g	Olivenöl
	4.500 g	Trinkwasser
	<u>50 g</u>	<u>Italienische Trockenkräutermischung</u>
	17.700 g	Pide - Teig
Paprika und Chili zufügen und unterkneten	1.000 g	BÄKO Paprika und Chili in Öl
	<u>10.000 g</u>	<u>Pide - Teig</u>
Teigruhe: 30 Minuten	11.000 g	Paprika-Chili-Pide - Teig

**Aufarbeitung:**  
Teigeinlage: 320 g

Die leicht rund gewirkten Teigstücke werden, nach einer kurzen Entspannungszeit flachgedrückt und anschließend auf mit Backpapier ausgelegte Abziehapparate oder Lochbleche gelegt.

**Endgare:** 45-60 Minuten bei 28-30°C

**Backen:** Bei voller Gare mit normaler Schwadengabe einschießen  
**Ofentemperatur:** 260°C  
**Zug:** Geschlossen  
**Backzeit:** ca. 12 - 14 min.

## Gebäckvariation

Teigeinlage: 320 g

**Aufarbeitung:**

**Backen:** Die leicht rund gewirkten Teigstücke werden nach einer kurzen Entspannungszeit mittig mit den Fingern durchgedrückt und gleich-mäßig auseinandergezogen  
**Ofentemperatur:** 240°C  
**Backzeit:** ca. 20 - 25 Min.

## Paprika-Chili - Ring