



Tomaten - Pide



Gesamtmehlmenge:	10.000 g	
Vorteig:	3.000 g	Weizenmehl Type 550
Knetung: (Spiralkneter)	15 g	Hefe
2 Minuten Stufe I	60 g	Jodsalz
2 Minuten Stufe II	1.800 g	Trinkwasser (TA 160)
Teigtemperatur 26 °C	4.875 g	Vorteig
Stehzeit: 18 -24 Std. bei 3-5°C		
Teigherstellung:	7.000 g	Weizenmehl, Type 550
Knetung: (Spiralkneter)	4.875 g	Vorteig
2 Minuten Stufe I	140 g	Jodsalz
4-5 Minuten Stufe II	135 g	Hefe
	1.000 g	Olivenöl
Teigtemperatur: 23°C	4.500 g	Trinkwasser
	50 g	Italienische Trockenkräutermischung
	17.700 g	Pide - Teig
Tomatenwürfel zufügen und unterkneten	1.000 g	Getrocknete Tomaten gewürfelt in Sonnenblumenöl
	10.000 g	Pide - Teig
Teigruhe: 30 Minuten	11.000 g	Tomaten - Pide - Teig
Aufarbeitung:		Die leicht rund gewirkten Teigstücke werden, nach einer kurzen Entspannungszeit, flachgedrückt und anschließend auf mit Backpapier ausgelegte Abziehapparate oder Lochbleche gelegt.
Teigeinlage: 320 g		
Endgare:	45-60 Minuten bei 28-30°C	
Backen:		Bei voller Gare mit normaler Schwadengabe einschließen
Ofentemperatur:	260°C	
Zug:	Geschlossen	
Backzeit:	ca. 12 - 14 min.	

Tomaten - Pide - Gebäckvariation

Die Verfahrensparameter beziehen sich, wenn nicht extra angegeben, auf die Grundrezeptur

Tomaten - Ring

Teigeinlage: 320 g

Aufarbeitung:

Die leicht rund gewirkten Teigstücke werden nach einer kurzen Entspannungszeit mittig mit den Fingern durchgedrückt und gleichmäßig auseinandergezogen

Backen:

Ofentemperatur: 240°C

Backzeit: ca. 20 - 25 Min.

