

*Schmeckt
mittags,
nachmittags
& abends!*

PIZZA VERO

VORMISCHUNG
für Pizzateig

PIZZA VERO – FÜR DIE PERFEKTE BÄCKERPIZZA



INHALTSVERZEICHNIS

Herstellung Seite 3

Rezepte Seite 4–7

Produkteigenschaften & Vorteile Seite 8

Pizza ist und bleibt einer der Top-Snacks in Deutschland!

Es gibt viele neue Snackideen, dennoch ist Pizza beliebt wie eh und je. Ein erheblicher Teil dieses riesigen Marktes geht jedoch am backenden Handwerk vorbei. Erstaunlich, entspricht diese Art von To Go Snack doch eigentlich genau der Kernkompetenz des Bäckers.

Pizza Vero (ital. = wahr) soll das jetzt ändern.

Mit dieser auf Hartweizengrieß basierenden, 25%-igen Agrano-Vormischung, lässt sich einfach und gelingsicher ein super knuspriger Pizzateig mit tollem Volumen und grober Porung herstellen. Für das volle Geschmackserlebnis und die optimale Frischhaltung wird aus dem Mix ein Vorteig angesetzt, der nur 3–4 Stunden bei Raumtemperatur und nicht zwingend über Nacht in der Kühlung reifen muss.*

Das Ergebnis: Ein zart-knuspriger und super leckerer Pizzaboden, der sich mit vielen Belegvarianten kombinieren lässt.

Ideal für die halbgebackene Herstellung in der zentralen Produktion und zum frischen Belegen und Fertigbacken in der Filiale.

*Alternativ kann auch ein hauseigener Poolish verwendet werden. Die Wahl des für die betrieblichen Belange am besten geeigneten Vorteiges ist also möglich.

Herstellung des Pizzabodens (Arbeitsschritte)



- 1.** Vorteig / Poolish herstellen / lagern und anschließend den Teig herstellen.
Teigruhe:
ca. 2 Stunden



- 2.** Teig nach der Teigruhe auf den Tisch legen, abteilen.
Danach ca. 1 Stunde Zwischengare geben.



- 3.** Die Teiglinge durch leichtes Drücken und Ziehen in runde oder eckige Formen bringen.



- 4.** Die Teiglinge vom Abzieher in den Ofen geben und direkt auf der Herdplatte halbfertig backen. Auf Wunsch danach schon mit Tomatensauce und Käse versehen.



- 5.** Die halbgebackenen Pizzaböden in die Kühlung geben oder frosten.



- 6.** Die halbgebackenen (unbelegten) Pizzaböden gekühlt oder gefrostet in die Filiale zur weiteren Verarbeitung liefern.



- 7.** Alternativ die halbgebackenen, schon mit Tomatensauce und Käse versehenen, Pizzaböden gefrostet zur weiteren Verarbeitung in die Filiale liefern.

*Zentral vorbereiten –
in der Filiale frisch
fertigstellen.*



PIZZA VERO SALAMI / SCHINKEN

Die Lieblingspizza der Deutschen

ZUTATEN

VORTEIG

.....	2,500 kg	(25,0 %)	Pizza Vero
.....	4,000 kg	(40,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,070 kg	(0,7 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	4,000 kg	(40,0 %)	Wasser

Nur kurz zum Teig kneten. Stehzeit: Über Nacht in der Kühlung.

REZEPTUR

.....	10,500 kg		Vorteig
.....	3,500 kg	(35,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Olivenöl ¹
.....	0,240 kg	(2,4 %)	Salz ²
.....	0,100 kg	(1,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 3,800 kg	(38,0 %)	Wasser ¹ (th. TA 181)

.....ca. 18,440 kg Gesamtteig

¹ Olivenöl und ca. 1,000 kg Wasser zum Ende der Knetzeit zugeben.

TOMATENSAUCE

.....	0,810 kg	Agrano Tomatensauce
.....	4,500 kg	Wasser, ca. 20 °C

AUFLAGE

.....	4,600 kg	Raspelkäse
.....	3,000 kg	Salami oder Schinken
.....	3,000 kg	Paprika Mix, Streifen gefrostet

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 8 Min. im 1. Gang und ca. 10 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten. Das Olivenöl und den Rest des Wassers zum Ende der Knetzeit hinzugeben.
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Teigruhe** ca. 120 Min.
- **Teigeinwaage** 0,200 kg
- **Vorbereitung** Teiglinge ohne weitere Bearbeitung nur leicht in eine längliche Form ziehen und absetzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.
- **Zwischengare** ca. 60 Min.
- **Aufarbeitung** Nach der Zwischengare den Teigling durch Ziehen auf die Größe von ca. 15 × 25 cm bringen.
- **Stückgare** Keine; bis ca. 10 Min.
- **Backtemperatur** ca. 40 °C über Brötchenbacktemperatur, mit etwas Schwaden
- **Backzeit 1** (ohne Belag) ca. 6 Min.
- **Fertigstellung** Vorgebackene Pizzaböden zwischenlagern oder direkt fertigstellen: Tomatensauce aufstreichen, Käse aufstreuen, mit weiteren Zutaten belegen.
- **Backzeit 2** (mit Belag) ca. 6 Min.

TIPP: Für besonders hochwertige Varianten sollte die Belegung mit Schinken oder Salami erst nach dem Backen erfolgen. Zur Dekoration können zusätzlich getrocknete Tomatenstreifen eingesetzt werden.

²Oder betriebsüblich anpassen.

PIZZA VERO HAWAII

Ein Pizza Klassiker

ZUTATEN

VORTEIG

.....	2,500 kg	(25,0%)	Pizza Vero
.....	3,000 kg	(30,0%)	Weizenmehl Type 550
.....	1,000 kg	(10,0%)	Hartweizengrieß
.....	0,130 kg	(1,3%)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	4,000 kg	(40,0%)	Wasser

Nur kurz zum Teig kneten. Stehzeit: 3–4 Stunden bei Raumtemperatur.

REZEPTUR

.....	10,500 kg		Vorteig
.....	3,500 kg	(35,0%)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	(3,0%)	Olivenöl ¹
.....	0,240 kg	(2,4%)	Salz ²
.....	0,070 kg	(0,7%)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 3,800 kg	(38,0%)	Wasser ¹ (th. TA 181)

..... ca. 18,410 kg Gesamtteig

¹ Olivenöl und ca. 1,000 kg Wasser zum Ende der Knetzeit zugeben.

TOMATENSAUCE

.....	0,810 kg	Agrano Tomatensauce
.....	4,500 kg	Wasser, ca. 20 °C

AUFLAGE

.....	4,600 kg	Raspelkäse
.....	4,600 kg	Ananas
.....	1,380 kg	Kochschinken, Würfel



HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 8 Min. im 1. Gang und ca. 10 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten. Das Olivenöl und den Rest des Wassers zum Ende der Knetzeit hinzugeben.
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Teigruhe** ca. 120 Min.
- **Teiginwaage** 0,200 kg
- **Vorbereitung** Teiglinge ohne weitere Bearbeitung nur leicht in eine längliche Form ziehen und absetzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.
- **Zwischengare** ca. 60 Min.
- **Aufarbeitung** Nach der Zwischengare den Teigling durch Ziehen auf die Größe von ca. 15 × 25 cm bringen.
- **Stückgare** Keine; bis ca. 10 Min.
- **Backtemperatur** ca. 40 °C über Brötchenbacktemperatur, mit etwas Schwaden
- **Backzeit 1** (ohne Belag) ca. 6 Min.
- **Fertigstellung** Vorgebackene Pizzaböden zwischenlagern oder direkt fertigstellen: Tomatensauce aufstreichen, Käse aufstreuen, mit weiteren Zutaten belegen.
- **Backzeit 2** (mit Belag) ca. 6 Min.

² Oder betriebsüblich anpassen.

PIZZA VERO MARGHERITA

Beliebt und vegan

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	2,500 kg	(25,0 %)	Pizza Vero
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	14,400 kg		Poolish TA 220*
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Olivenöl
.....	0,240 kg	(2,4 %)	Salz ¹
.....	0,140 kg	(1,4 %)	Bioreal® Bio-Hefe

..... ca. 18,580 kg Gesamtteig

TOMATENSAUCE

.....	0,810 kg	Agrano Tomatensauce
.....	4,500 kg	Wasser, ca. 20 °C

AUFLAGE

.....	5,500 kg	Pizzaschmelz(Käse), vegan
-------	----------	---------------------------

* **HINWEIS:** Durch den Poolish ist keine Wasserzugabe mehr erforderlich.



HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten (spiral)** 8 Min. im 1. Gang und ca. 12 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten. Das Olivenöl zum Ende der Knetzeit hinzugeben.
- 🟡 **Teigtemperatur** 24–26 °C
- 🟡 **Teigruhe** ca. 120 Min.
- 🟡 **Teigeinwaage** 0,200 kg
- 🟡 **Vorbereitung** Teiglinge ohne weitere Bearbeitung nur leicht in eine längliche Form ziehen und absetzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.
- 🟡 **Zwischengare** ca. 60 Min.
- 🟡 **Aufarbeitung** Nach der Zwischengare den Teigling durch Ziehen auf die Größe von ca. 15 × 25 cm bringen.
- 🟡 **Stückgare** Keine; bis ca. 10 Min.
- 🟡 **Backtemperatur** ca. 40 °C über Brötchenbacktemperatur, mit etwas Schwaden
- 🟡 **Backzeit 1** (ohne Belag) ca. 6 Min.
- 🟡 **Fertigstellung** Vorgebackene Pizzaböden zwischenlagern oder direkt fertigstellen: Tomatensauce aufstreichen, Käse aufstreuen, bei Bedarf mit weiteren Zutaten belegen.
- 🟡 **Backzeit 2** (mit Belag) ca. 6 Min.

¹ Oder betriebsüblich anpassen.



PIZZA VERO VEGGIE

Hip und trendy

Vegetarisch

ZUTATEN

VORTEIG

.....	2,500 kg	(25,0 %)	Pizza Vero
.....	4,000 kg	(40,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,130 kg	(1,3 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	4,000 kg	(40,0 %)	Wasser

Nur kurz zum Teig kneten. Stehzeit: 3–4 Stunden bei Raumtemperatur.

REZEPTUR

.....	10,500 kg		Vorteig
.....	3,500 kg	(35,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Olivenöl ¹
.....	0,240 kg	(2,4 %)	Salz ²
.....	0,070 kg	(0,7 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	3,800 kg	(38,0 %)	Wasser ¹ (th. TA 181)

..... ca. 18,410 kg Gesamtteig

¹ Olivenöl und ca. 1,000 kg Wasser zum Ende der Knetzeit zugeben.

TOMATENSAUCE

.....	0,810 kg	Agrano Tomatensauce
.....	4,500 kg	Wasser, ca. 20 °C

AUFLAGE

.....	4,600 kg	Raspelkäse
.....	4,600 kg	Grillgemüse
.....	1,000 kg	Paprika Mix, Würfel oder Streifen

VARIATIONSMÖGLICHKEITEN

.....	wahlweise	Champignons oder Olivenscheiben, grün oder Zwiebeln bzw. Mais
-------	-----------	---

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 8 Min. im 1. Gang und ca. 10 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten. Das Olivenöl und den Rest des Wassers zum Ende der Knetzeit hinzugeben.
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Teigruhe** ca. 120 Min.
- **Teigeinwaage** 0,200 kg
- **Vorbereitung** Teiglinge ohne weitere Bearbeitung nur leicht in eine längliche Form ziehen und absetzen. Abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.
- **Zwischengare** ca. 60 Min.
- **Aufarbeitung** Nach der Zwischengare den Teigling durch Ziehen auf die Größe von ca. 15 × 25 cm bringen.
- **Stückgare** Keine; bis ca. 10 Min.
- **Backtemperatur** ca. 40 °C über Brötchenbacktemperatur, mit etwas Schwaden
- **Backzeit 1** (ohne Belag) ca. 6 Min.
- **Fertigstellung** Vorgebackene Pizzaböden zwischenslagern oder direkt fertigstellen: Tomatensauce aufstreichen, Käse aufstreuen, mit weiteren Zutaten belegen.
- **Backzeit 2** (mit Belag) ca. 6 Min.

² Oder betriebsüblich anpassen.

DER IDEALE BÄCKERSNACK

PRODUKTEIGENSCHAFTEN & VORTEILE

- **Aromatischer, pizzatypischer Geschmack** durch Hartweizengrieß und Reifezeit
- **Zart-knusprig**
- **Tolle Porung**
- **Sehr gutes Volumen**
- Lagerung des **Vorteiges ohne Kühlung** möglich
- **Alternativ** ist ein **eigener Poolish verwendbar** – die **Wahl** des für die betrieblichen Belange **am besten geeigneten Vorteiges** ist also **möglich**
- Einfache und **sichere Herstellung**
- **Große Anwendungsbandbreite**
- **Zentral, halbgebacken herstellbar**

