



Pane Bianco

Gesamtmehlmenge: 10 kg Weizenmehl



Teigherstellung/Massenherstellung

	10.000 g Weizenmehl Type 550
<i>Knetzeit :</i>	220 g Salz
<i>6 Minuten Stufe I</i>	200 g flüssiger Malzextrakt (nach Wunsch)
<i>9 Minuten Stufe II</i>	180 g Hefe
<i>Teigtemperatur: 25 °C</i>	7.000 g Wasser (TA 170-175)
<i>Teigruhe:</i>	17.600 g Gesamtteig
<i>über Nacht im Kühlschrank</i>	
<i>oder (180 min.)</i>	
Dreimal (je nach 30 Minuten) zusammenfallen und danach erst Teigruhe	

Variation: 1700 g Feta-Käse gewürfelt
1700 g grün gehackte Peperoni

Die Zutaten kurz nach dem kneten unterlaufen lassen.

Aufarbeitung

Teigeinlage : variabel (z.B.400g)

Endgare : ca. 30 Minuten

Backen

Ofentemperatur : 240°C auf 210°C fallend

Backzeit : ca. 25 min. je nach Größe

Schwadengabe: normal

