

MISCELA 45

pivetti
— Molini —

SEMILAVORATO PER FOCACCE E PIZZA IN TEGLIA

FARINE DAL 1875

Molini Pivetti S.p.A.
Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo (Fe) - Italy
Tel. +39 051 900003 - Fax +39 051 909210
www.molinipivetti.it

e 5 kg (11lb)

Umidità massima: 15,50%
Moisture max: 15,50%

WENN ZEIT ZUR ZUTAT WIRD.
FÜR DIE GASTRONOMIE,
DIE NICHT STEHEN
BLEIBEN KANN.



QUANDO IL TEMPO
DIVENTA UN INGREDIENTE.
PER LA RISTORAZIONE
CHE NON PUÒ FERMARSI.

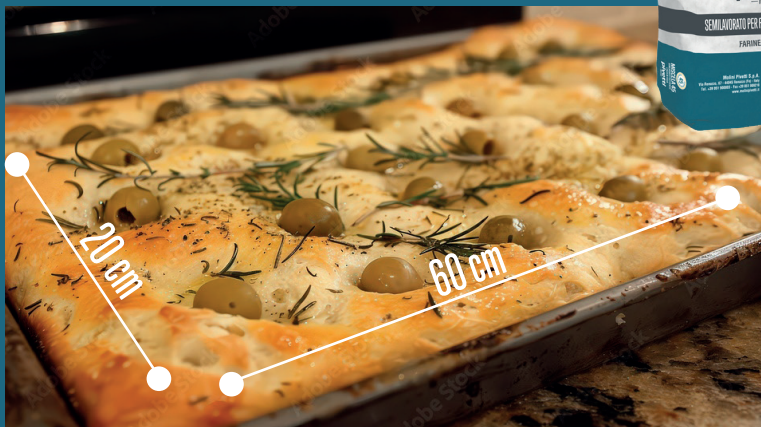
Halbfertiges Pulver für Focaccia und Pizza aus dem Backblech.

Semilavorato per focacce e pizza in teglia.

- Schnelle Gärzeiten (45 Minuten)
- Hohe Verarbeitungsfreundlichkeit
- Zügige Ausführung und standardisierte Ergebnisse
- Hervorragende Ausbeute
- Lange Lagerung im Schnellkühler
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten (für Focaccia und Blechpizza)
- Tempi rapidi di lievitazione (45 minuti)
- Elevata facilità di lavorazione
- Velocità di esecuzione e standardizzazione del risultato
- Ottima resa
- Lunga conservazione in abbattimento
- Versatilità applicativa (per focacce e pizza in teglia)

Rezept für Focaccia Blech

Ricetta per focaccia in teglia



pivetti
— Molini —

Die Mischung vor der Verwendung sorgfältig durchmischen.
Mescolare accuratamente la miscela prima dell'utilizzo.

Teigzubereitung:
1 kg Miscela 45
550 g Wasser

Es wird empfohlen, 10 g frische Hefe oder alternativ 5 g Trockenhefe hinzuzufügen.

Preparazione dell'impasto:

1 kg di Miscela 45

550 g di acqua

Si consiglia l'aggiunta di 10 g di lievito fresco oppure 5 g di lievito secco.

5
Min.

Die Teiglinge formen (500 g pro Blech 60 × 20 cm) und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in der Backform ausziehen, einstechen, die Beläge (außer Mozzarella) hinzufügen und abdecken.

Formare le palline (500 g per ogni teglia 60x20 cm) e lasciarle riposare coperte per 10 minuti.

Poi, procedere con la stesura in teglia, effettuare la foratura, aggiungere i condimenti (ad eccezione della mozzarella) e coprire.

15
Min.

Den Teig 45 Minuten in der Backform gehen lassen. Lasciare lievitare in teglia per 45 minuti.



Backen im Umluftofen bei 230°C

für 7–9 Minuten. Den Mozzarella einige Minuten vor Ende der Backzeit hinzufügen.

Cottura in forno ventilato a 230°C per 7-9 minuti.

Aggiungere la mozzarella pochi minuti prima del termine della cottura.

7-9
Min.



Schau dir das Video-Tutorial für das Rezept der Blechpizza an.

Guarda il video-tutorial della ricetta per pizza in teglia.



Rezept für Pizza Blech

Ricetta per pizza in teglia

Die Mischung vor der Verwendung sorgfältig durchmischen.
Mescolare accuratamente la miscela prima dell'utilizzo.

Teigzubereitung:

1 kg Miscela 45

550 g Wasser

Es wird empfohlen, 10 g frische Hefe oder alternativ 5 g Trockenhefe hinzuzufügen.

Preparazione dell'impasto:

1 kg di Miscela 45

550 g di acqua

Si consiglia l'aggiunta di 10 g di lievito fresco oppure 5 g di lievito secco.

5
Min.

Die Teiglinge formen (700 g pro Blech 60×20 cm) und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in der Backform ausziehen und erneut abdecken.

Formare le palline (700 g per ogni teglia 60x20 cm) e lasciarle riposare coperte per 10 minuti.

Poi, procedere con la stesura in teglia e coprire nuovamente.

15
Min.

Den Teig 20 Minuten im Blech gehen lassen.

Anschließend den Teig mit den Fingern eindrücken, die Emulsion aus Wasser und Öl darüber gießen und abdecken. Weitere 25 Minuten gehen lassen.

Lasciare lievitare in teglia per 20 minuti. Poi, segnare l'impasto con le dita, versare l'emulsione di acqua e olio e coprire. Lasciare lievitare per altri 25 minuti.



Belegen und im Umluftofen bei 230 °C für 10–12 Minuten backen. Bei Schockkühlung die Backzeit auf 8–9 Minuten reduzieren.

Condire e cuocere in forno ventilato a 230°C per 10-12 minuti. In caso di abbattimento, ridurre il tempo di cottura a 8-9 minuti.

10-12
Min.



Schau dir das Video-Tutorial für das Rezept der Focaccia in der Backform an.

Guarda il video-tutorial della ricetta per focaccia in teglia.

Blech 60×20 cm - Aus einem 5-kg-Sack lassen sich bis zu 10 Bleche herstellen.

Food Cost des Teigs pro Portion: 1,00€ pro Focaccia und 0,70€ pro Blechpizza.

Teglia 60x20 cm - Da ogni sacco da 5 kg si ottengono fino a 10 teglie.

Food Cost dell'impasto per porzione: 1,00€ per focaccia e 0,70€ per pizza in teglia.

Molini Pivetti

Via Renazzo, 67 - 44045 Renazzo (FE) - Italy

+39 051 900003

info@pivetti.it www.molinipivetti.it

@molini_pivetti