



## FRAGEBOGEN PIZZA

1. Welche Werte haben die Parameter "W" und "P/L" des Mehls, das Sie verwenden (wenn Sie nicht wissen, können Sie Ihren Lieferanten fragen)? **W220**
2. Wie viel Wasser verwenden Sie im Vergleich zu Mehl Anteil? **63%**
3. Wie viel Hefe verwenden Sie verglichen mit dem Mehl Anteil (geben Sie an, ob trockene Hefe oder Bier). **2g Frischhefe**
4. Teig:
  - (a) Typ der benutzten (Spirale, Gabel, Kolben) Knetmaschine. **Spirale**
  - (b) Zeit in Minuten (wenn Sie 2 Geschwindigkeiten verwenden, geben Sie bitte die jeweilige Zeit an). **20min.**
5. Wenn der Teig fertig ist, wie lange warten Sie bevor Sie die Kugeln machen? **sofort**
6. Welches Gewicht haben die Bälle? **150g - 270g**
7. Welchen Durchmesser von Pizza wollen Sie bekommen? **22cm - 30cm**
8. Wenn Sie die Bälle gemacht haben, wie lange lassen Sie den Teig gehen und bei welcher Temperatur? **10h bei Zimmertemperatur**