

Pizza Margherita
Oder Schinken, Salami
Laurin Mehrle
LM-20/22-V-N-LS
16. August 2022

Aufwand	4	Art	V	4	N	4
Vorbereitungszeit	1 P. ±	0m	Σ	0h 0m		
Garzeit	15m	0m	Personalanzahl		4	
Unterart	LS	Skalierbarkeit			Semi	
Anmerkung						

Zyklen und Bewertung

M'scher	Normal	0	M'sche Bewertung	7
Zyklus	Seemoos	1	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	≡
Kombidämpfer	Ofen

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	4 P.	4 P.	Σ
		1	Erstes				0m 0s			0m 0s
V		2	Pizzateig	LM-14/22-VV--LS Allzweckteig	200 g	1 Stk	0m 0s	800 g	4 Stk	0m 0s
V		3	Passierte Tomaten		80 g		0m 0s	320 g		0m 0s
V		4	Mozarella	Gerieben	75 g		0m 0s	300 g		0m 0s
V		5	Basilikum				0m 0s			0m 0s
V		6	Pizzagewürz	ggf.			0m 0s			0m 0s
N		7	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
N		8	Schinken		30 g		0m 0s	120 g		0m 0s
N		9	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
N		10	Salami		30 g		0m 0s	120 g		0m 0s

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. LM-14/22-VV--LS Allzweckteig zubereiten.		
Zweite Arbeit		
1. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen.		
2. Pizzableche mit Backpapier belegen.		
3. Teig auf Bleche legen und an den Rändern zurechtdrücken.		
Dritte Arbeit		
1. Teig mit Tomatensoße bestreichen. Rand einen Zentimeter frei lassen.		
2. Mozarella daraufgeben.		
3. Basilikum daraufgeben		
Fleischzusatz		
1. Teig mit Tomatensoße bestreichen. Rand einen Zentimeter frei lassen.		
2. Fleischzusatz daraufgeben.		
3. Mozarella und Basilikum daraufgeben		
Back-Arbeit		
1. Ofen auf 220 °C Umluft einstellen. Bei Cornelius 210 °C und halbe Taktzahl, damit nichts herunterfliegt.		
2. Im Vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.		

II. Anhang		
A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. Rund 100 Portionen Pizza kann man auf einmal in Cornelius auf GN-Blechen beschicken.		
C. Links		
1. Rezept		

Pizza Margherita	Aufwand	4	Art	V	4	N	4
Oder Schinken, Salami	Vorbereitungszeit	1 P. ±	0m	Σ		0h 0m	
Laurin Mehrle	Garzeit	15m	0m	Personalanzahl		4	
LM-20/22-V-N-LS	Unterart	LS		Skalierbarkeit		Semi	
16. August 2022	Anmerkung						

Pizza Margherita										
Oder Schinken, Salami										
Laurin				Mehrle				L	M	
Fortl. Nr.:	20	Jahr:	22	Grundart:	V	Zusatzart:	N	Unterart:	LS	
16. August 2022					LM-20/22-V-N-LS					
Personalanzahl:		1	Aufwand:		4	Anmerkung:				
M.'scher Zyklus Nr.:		0	Skalierbarkeit:		Semi	Kosten:				
SM:		1	M.'sche Bewertung:		7	Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)		
Zeiten:										
Garzeit 1			15m		Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2			0m		Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:						0m				
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:						0m				
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:						0m				
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:						0m				
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:						0m				
Zusatzdauer unabhängig:						0m				
Richtzeit:						0m		≡	0h 0m	
								1 P.	0m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:										
			Zusatzportionen:				Multiplikator:			
			Oder Abzug:							
Portionen Grundart:		0	V	4	4		1,00	4		
Portionen Zusatzart:		0	N	4	4		1,00	4		
Portionen Unterart 1:		0	LS	0	0		1,00	0		
Portionen Unterart Z:		0		0	0		1,00	0		
Portionen Unterart L:		0		0	0		1,00	0		

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:			
Gesamtportionen:	0		
Portionen Grundart:	0	V	
Portionen Zusatzart:	0	N	
Portionen Unterart 1:	0	LS	
Portionen Unterart Z:	0		
Portionen Unterart L:	0		

Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
VV	VVO	0	VVZ	0	VVL	0	VVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0

Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					

Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztabelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtd-auer	4 P.	4 P.	Σ
			1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	V		2	Pizzateig	LM-14/22-VV--LS Allzweckteig	200 g	1 Stk	0m 0s	800 g	4 Stk	0m 0s
	V		3	Passierte Tomaten		80 g		0m 0s	320 g		0m 0s
	V		4	Mozarella	Gerieben	75 g		0m 0s	300 g		0m 0s
	V		5	Basilikum				0m 0s			0m 0s
	V		6	Pizzagewürz	ggf.			0m 0s			0m 0s
	N		7	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
	N		8	Schinken		30 g		0m 0s	120 g		0m 0s
	N		9	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
	N		10	Salami		30 g		0m 0s	120 g		0m 0s

Geräte 7al. Referenztabelle

SM	⌘
Kombidämpfer	Ofen

I. Vorgehen		
Erste Arbeit		
1. LM-14/22-VV--LS Allzweckteig zubereiten.		
Zweite Arbeit		
1. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen.		
2. Pizzableche mit Backpapier belegen.		
3. Teig auf Bleche legen und an den Rändern zurechtdrücken.		
Dritte Arbeit		
1. Teig mit Tomatensoße bestreichen. Rand einen Zentimeter frei lassen.		
2. Mozarella daraufgeben.		
3. Basilikum daraufgeben		
Fleischzusatz		
1. Teig mit Tomatensoße bestreichen. Rand einen Zentimeter frei lassen.		
2. Fleischzusatz daraufgeben.		
3. Mozarella und Basilikum daraufgeben		
Back-Arbeit		
1. Ofen auf 220 °C Umluft einstellen. Bei Cornelius 210 °C und halbe Taktzahl, damit nichts herunterfliegt.		
2. Im Vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.		

II. Anhang		
A. Geschichte		
-		
B. Zusatz		
1. Rund 100 Portionen Pizza kann man auf einmal in Cornelius auf GN-Blechen beschicken.		
C. Links		
1. Rezept		

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer
-	-							

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10	Ringe	
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
				Gemüsezwiebel EDEKA		600 g	1 Stk				6m 0s	
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
	VV	ZLS		Banane		250 g	1 Stk					
				Vegane Produkte								
	VV	ZLS		Reismilch	Zum Kochen, niemals zum Kaffee							
	VV	ZLS		Sojamilch	Eher zum kochen, da Reismilch zu viel Eigengeschmack aufweist							
	VV	ZL		Mandelmilch	Zum Kaffee, nicht zum kochen falls Nussallergiker							
	VV	LS		Hafermilch								
	VV	LS		Hafermehl								
				Grillware								
				Steak								
				Rote Wurst								
				Weiße Bratwurst								
				Gewürz								
				Koriander	Für 17% der europäischen Völker schmeckt Koriandergewürz wie Seife							
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						