



CIASTO PIZZA

25% mieszanka do produkcji spodów do pizzy i drobnego pieczywa piekarniczego.

Mieszanka do wypieku spodów do pizzy, pizzerinek, słonych paluchów, kapuśniaków itp. Pozwala uzyskać produkt wysokiej jakości, o niepowtarzalnym smaku i zapachu.

Oprócz spodów do pizzy z mieszanki można wypiekać także drobne pieczywo.

W połączeniu z innymi produktami, z dodatkiem odpowiednich ziół takich jak oregano czy bazylią powstaną wypieki o włoskim charakterze.

RECEPTURA PODSTAWOWA:

Ciasto Pizza	1,000 kg
mąka typ 500	3,000 kg
drożdże	0,160 kg
olej	0,200 kg
woda	2,200 kg

Razem ciasto **ok. 6,560 kg**

Wykonanie:

Składniki połączyć razem.

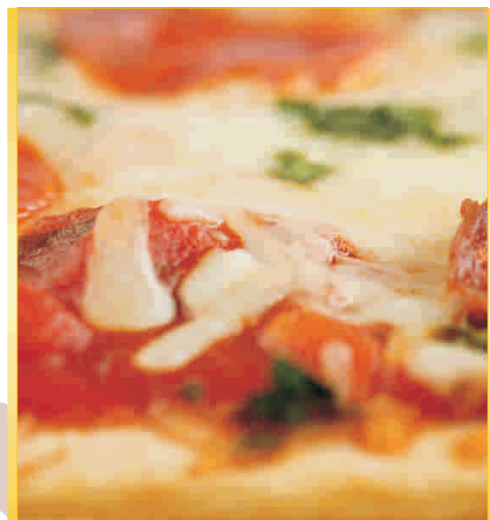
Miesić około 3 minuty na wolnych obrotach i około 6 minut na szybkich obrotach.

Następnie ciasto podzielić na presy o wadze około 2,20 kg (30 szt.).

Otrzymane kęsy rozwałkować, pokryć sosem, farszem i posypać żółtym serem. 27-28°C.

Wypiek:

Wypiekać w temperaturze 220-230°C przez 8-10 minut z zaparowaniem pieca.



Opakowanie: worek 25 kg

Paleta: 750 kg

Termin przydatności: 4 miesiące