

PIZZA MIX

20% koncentrat do produkcji pizzy i bułki serowej pozwalający uzyskać wyborne ciasto o odpowiedniej elastyczności i aromacie. Zachowuje długo świeżość, nadaje się do mrożenia i odgrzewania w kuchence mikrofalowej.

Przepis 1

Mąka pszenna T.500	8,0 kg
PIZZA MIX	2,0 kg
Woda	4,8 L
Olej	0,5 L
Drożdże	0,3 kg

Przepis 2

Mąka pszenna T.500	8,0 kg
PIZZA MIX	2,0 kg
Woda	5,3 L
Drożdże	0,3 kg

Przygotowanie:

miesienie 4 min. wolno. 6 min. szybko, temp. ciasta 28°C,
po miesieniu ciasto powinno odpocząć w kotle 10 min, następnie ciasto przebijamy i dzielimy w presy, leżakowanie: 5 min, następnie dzielimy na kęsy i formujemy spody do pizzy,
garowanie: 20 min. (temp.35°C, wilg. 75%), temp. pieca: 230°C.
lekko parujemy, cug zamknięty, czas wypieku od 7 do 10 min.