

SUPREME PIZZA

Mieszanka na pizzę pozwalająca uzyskać wspaniałe ciasto o odpowiedniej elastyczności i aromacie. Zachowuje długo świeżość, nadaje się do mrożenia i odgrzewania w kuchence mikrofalowej.

Receptura podstawowa

SUPREME PIZZA	5 kg
Mąka pszenna T.500	5 kg
Drożdże	0,20 kg
Olej	0,20 L
Woda 30°C	ok.5,2-5,40 L

Przygotowanie:

mieszenie 4 min. wolno. 6 min. szybko, temp. ciasta 28°C,
po miesieniu ciasto powinno odpocząć w kotle 10 min, następnie ciasto przebijamy i dzielimy na 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.