

Pizza paluch

Ciasto

PIZZA CIASTO 50	1.500 g
Mąka pszenna typ 550	1.500 g
Olej roślinny	75 g
Drożdże	75 g
Woda	1.850 g
łącznie Ciasto	5.000 g

Sos

PIZZAMIX	400 g
Woda	1.300 g
Kukurydza puszka, odsączona	300 g
łącznie Sos	2.000 g

Dodatki

Ser żółty	500 g
łącznie Dodatki	500 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta wymieszać w miksarce spiralnej do uzyskania jednolitej konsystencji.

czas mieszenia: 4 minuty – wolne obroty

3 minuty – szybkie obroty

Gotowe ciasto podzielić na 2 presy.

naważka: 2,50 kg

Wodę połączyć z KOMPLET Pizza Mix i wymieszać przez 3 minuty na średnich obrotach miksera. Na koniec mieszania dodać kukurydzę i odstawić na 10 minut w celu odprężenia.

Presy ciasta podzielić, zaokrąglić i wydłużyć do około 12-15 cm. Powstałe przekąski przełożyć na blaszkę lub siatkę do bagietek, głęboko naciąć wzdłuż i odstawić do fermentacji.

czas fermentacji: 30-35 minut



Po czasie fermentacji na przekąski wyłożyć sos, posypać żółtym serem i wypiec.

temperatura wypieku: 210 °C

czas wypieku: 15-20 minut

Uwagi: wydłużone kęsy ciasta można również obtoczyć w posypce KOMPLET Pikanteria.

