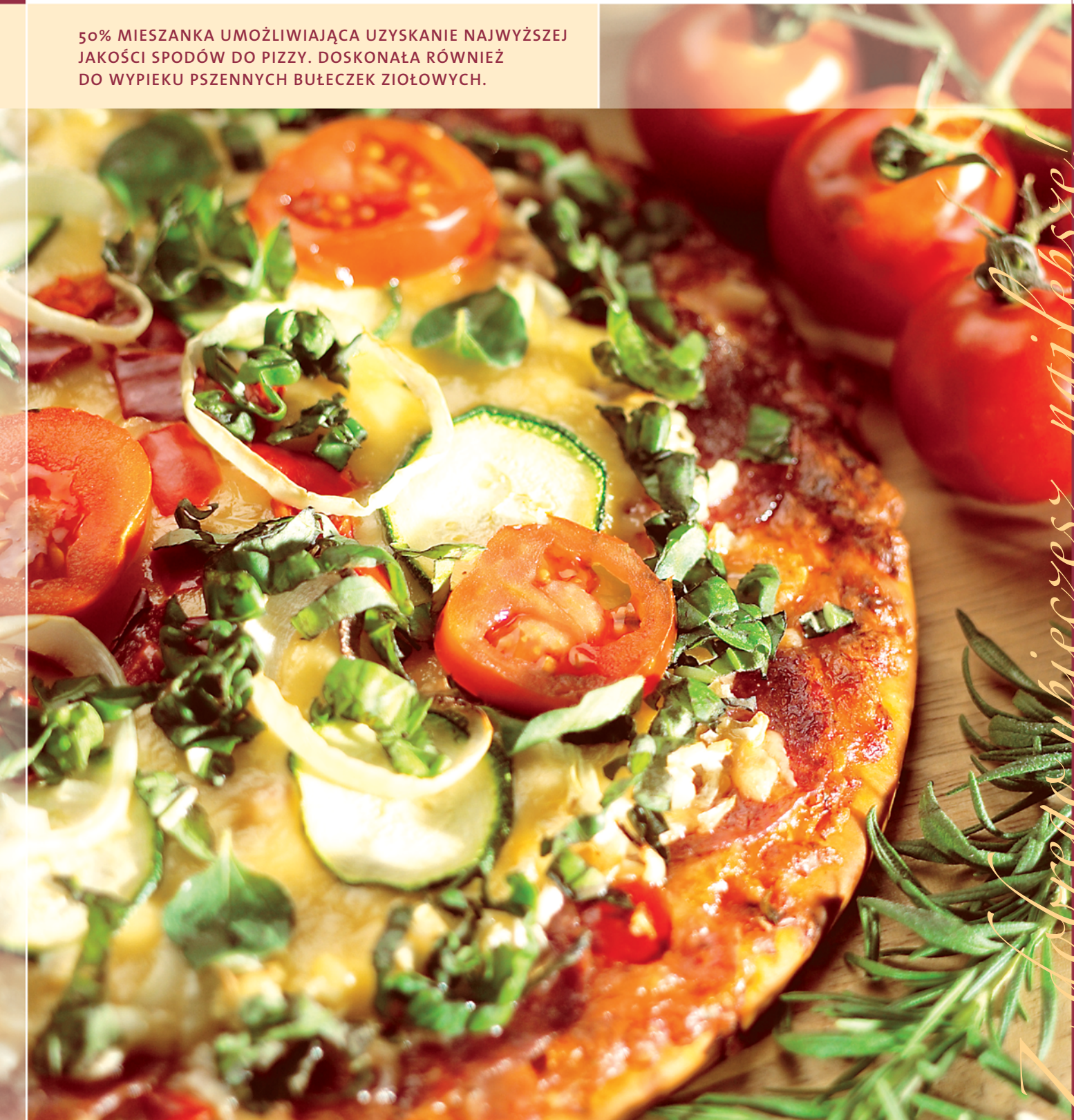


# KOMPLET Pizza ciasto

*Mieszanka do produkcji spodów do pizzy*

50% MIESZANKA UMOŻLIWIAJĄCA UZYSKANIE NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI SPODÓW DO PIZZY. DOSKONAŁA RÓWNIEŻ DO WYPIEKU PSZENNYCH BUŁECZEK ZIOŁOWYCH.



*Zadobry w pieczeni, najlepsze!*



# KOMPLET Pizza ciasto

ZAWIERA ODPOWIEDNIO DOBRANY ZESTAW ZIÓŁ:  
OREGANO, BAZYLIĘ, CZĄBER, CZOSNEK, CEBULĘ.

## Pizza

<b>KOMPLET Pizza ciasto</b>	5,00 kg
mąka pszenna, typ 550	5,00 kg
drożdże	0,20 kg
olej	0,20 kg
woda	ok. 6,20 kg
łączna ilość	ok. 16,60 kg

### Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć w miesiarce.

**czas zagniatania:** 3 minuty – pierwszy bieg  
(miesiarka spiralna) 5 minut – drugi bieg

**czas spoczynku ciasta:** 25 minut

**czas gary kęsów ciasta:** ok. 20 minut

Po wygarowaniu spody rozwałkować i posmarować **KOMPLET Pizza Sause** lub **KOMPLET Pizzamix**. Następnie wg uznania rozłożyć dodatki, posypać startym serem i zapiec.

**temp. pieczenia spodów:** 240 °C

**temp. pieczenia gotowej pizzy:** 260 °C



## Krem do pizzy

<b>KOMPLET Pizza Sause</b> lub <b>KOMPLET Pizzamix</b>	300 g
woda	1.000 g
łączna ilość	1.300 g

## Bułeczki ziołowe

Przygotować ciasto jak na pizzę. Odstawić do wygarowania.

**czas gary:** 25 minut

Następnie rozwałczyć na presy i odstawić do odprężenia na 20 minut.

**naważka presy:** 1.800 g

Po odprężeniu uformować bułki i wygarować. Upiec

**czas gary:** 50 minut

**temp. pieczenia:** 230-240 °C

**czas pieczenia:** 14 minut

## Pizza bułki

Receptura jak na bułeczki ziołowe.

**naważka presy:** 2.400 g

Uformować bułki w kształcie hot-dogów. Odstawić do wygarowania.

**czas gary:** 40 minut

Po wygarowaniu naciąć bułki wzdłuż i wyszprycować **KOMPLET Pizza Sause** lub **KOMPLET Pizzamix**, posypać startym serem i upiec.

**temp. pieczenia:** 240 °C

**czas pieczenia:** 16 minut

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
tel. 06898/9726-0 · fax 06898/9726-97



KOMPLET Polska  
ul. Chlebowa 2 · 62-080 Tarnowo Podgórne  
tel. 04861/8967100 · fax 04861/8967101

biuro@komplet.pl · www.komplet.pl

Z dobrego upieczenia. Najlepsze!