

Spody do pizzy- BATATA

BATATA 35	3.500 g
Mąka pszenna typ 550	6.500 g
Olej roślinny	600 g
Drożdże	300 g
Rozmaryn	100 g
Woda	7.000 g
łącznie	18.000 g

wykonanie:

Wykonanie:

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto (wodę dodawać stopniowo).

czas miesienia: 5 minut – wolne obroty,

15 minut – szybkie obroty.

Po zakończeniu procesu miesienia ciasto odstawić do odprężenia.

temperatura ciasta: 26°C

czas odpoczynku ciasta: 30-40 minut

Następnie ciasto podzielić na kęsy. Każdy kęs lekko zwinąć w prostokąt i ponownie odstawić do odprężenia.

naważka kęsa: 0,90 kg

czas odpoczynku kęsów: około 30 minut

Następnie kęsy wywałkować w prostokąt o wymiarach 60x40 cm, przełożyć na blachę i odstawić do fermentacji.

czas fermentacji: około 30 minut

Wyrośnięte kęsy lekko przycisnąć palcami i wypiec.

czas wypieku: około 15 minut

temperatura wypieku: 240 °C góra, 210 °C dół
(wypiek bez zaparowania)

RADA MISTRZA: Wypieczone i ostudzone spody, zapakowane w worki foliowe,



można przechować w zamrażarce. Przed podaniem posmarować sosem

KOMPLET Krem Pizzamix lub KOMPLET Krem Bechamel, nałożyć dowolne dodatki i podgrzać w piecu.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!