

Pizza

KOMPLET PIZZA CIASTO 50

Ciasto

PIZZA CIASTO 50	5.000 g
Mąka pszenna typ 550	5.000 g
Drożdże	200 g
Olej	200 g
Woda	6.200 g
łącznie Ciasto	16.600 g

wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć w miesiarce.

Czas zagniatania: 3 minuty- pierwszy bieg
(miesiarka spiralna)

5 minut- drugi bieg

Czas spoczynku ciasta: około 25 minut

Czas gary kęsów ciasta: około 20 minut

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

Temperatura pieczenia spodów: 240°C

Temperatura pieczenia gotowej pizzy: 260°C



Z dobrego upieczesz najdelikatniejszą



info@komplet.com
www.komplet.com