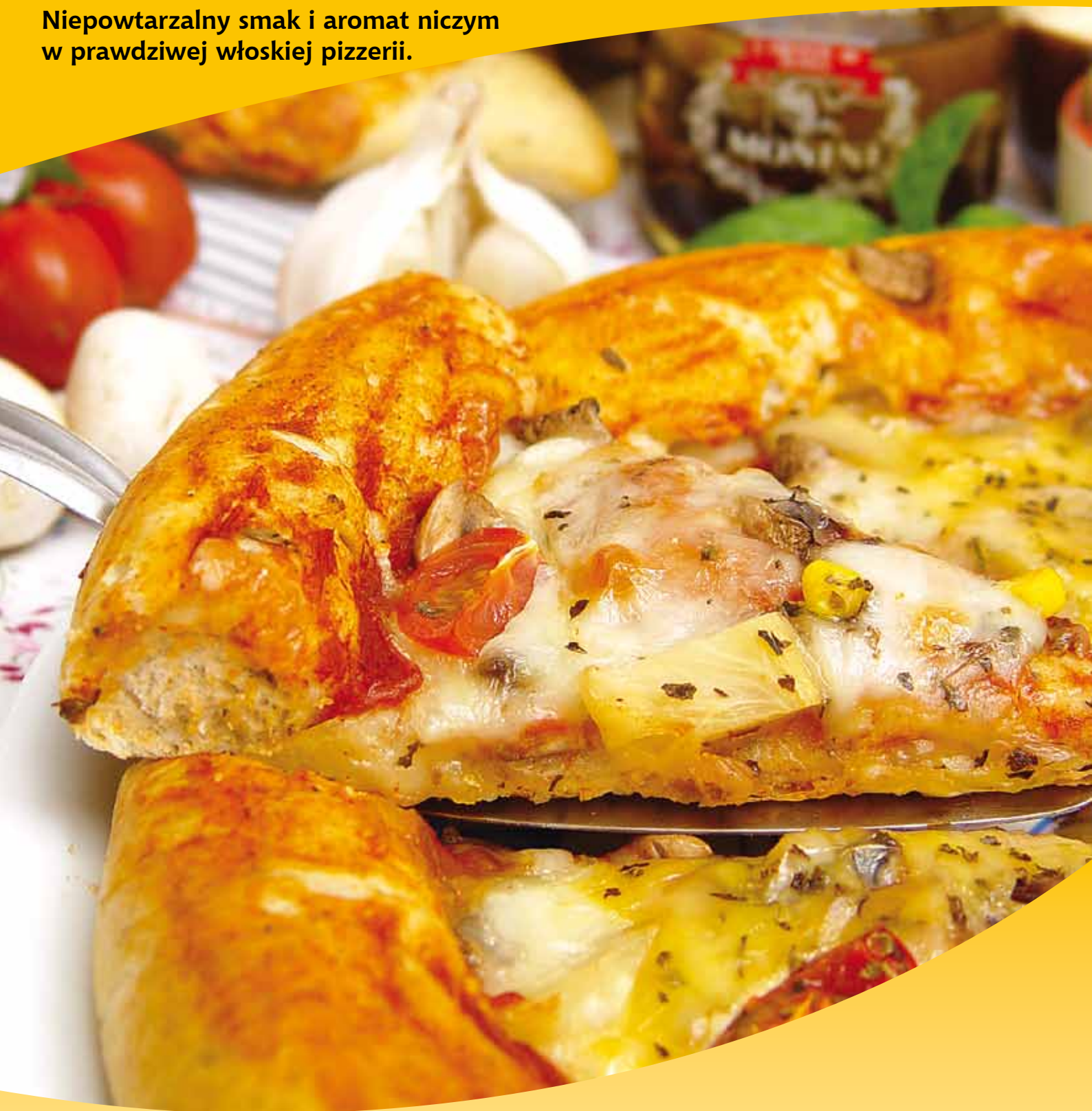


Credi Pizza Koncentrat 50% Italiano Sos

Niepowtarzalny smak i aromat niczym
w prawdziwej włoskiej pizzerii.



CRE DIN[®]

Credi Pizza Koncentrat 50% Italiano Sos

Produkt

CREDI PIZZA KONCENTRAT 50% jest przeznaczony do wypieku tradycyjnego włoskiego pieczywa pszennego typu pizza. Charakterystyczne pulchne ciasto wzbogacone o aromatyczne przyprawy takie jak oregano, czosnek i bazylię nadają wypieczonej pizzy oraz pizzerkom niepowtarzalny smak i aromat, niczym w prawdziwej włoskiej pizzerii.

Zalety

- wygodny w użyciu
- wiele wariantów zastosowania: bułki, bagietki, spody na pizzę
- nadaje się do mrożenia

Receptura podstawowa

Mieszanka „ CREDI PIZZA KONCENTRAT 50% ”	1000 g
Mąka pszenna typ 550	1000 g
Drożdże świeże	100 g
Olej	100-200 g
Woda	1100 g
Razem	3300-3400 g

Metoda

Wymieszać wszystkie składniki razem przez 2 min. na wolnych obrotach i 8 min. na szybkich przy użyciu haka lub spirali.

Temperatura ciasta: ok. 25°C

Rozwałkować około 1100g ciasta na pizzę do grubości 3 mm i umieścić na blasze (600x460x20).

Posmarować **ITALIANO SOSEM** na wierzchu.

Ułożyć dodatki według uznania, posypać serem i oregano.

Garowanie: ok. 30 min.

Pieczenie: ok. 12 min. w temperaturze 230-220°C bez pary.

Pokroić na kawałki - ok. 15 szt.

Bułki pizzerki

Receptura podstawowa 3300-3400 g

Metoda

Wymieszać wszystkie składniki razem przez 2 min. na wolnych obrotach i 8 min. na szybkich przy użyciu haka lub spirali.

Temperatura ciasta: ok. 25°C

Leżakowanie: 15 min.

Naważka: 2100g / 30 bułek

Garowanie: ok. 40 min. W połowie czasu garowania nacinamy lub ugniatamy bułki, smarujemy **ITALIANO SOSEM**, posypujemy serem, oregano i ponownie wkładamy do garowania.

Pieczenie: ok. 12 min. w temperaturze 230-220°C bez pary.

ITALIANO SOS - aromatyczny sos pomidorowy do pizzy wzbogacony o liczne przyprawy śródziemnomorskie.

Receptura ITALIANO SOS

Mieszanka „ ITALIANO SOS ”	200 g
Woda	1000 g
Razem	1200 g

Metoda

Wymieszać wszystkie składniki razem.



CREDIN[®]