

Credi Pizza Mix

Credi Pizza Sos • Pieczywo Czosnkowe • Ciabatta Mix



CRE DIN[®]

Credi Pizza Mix

Credi Pizza Sos • Pieczywo Czosnkowe
Ciabatta Mix



CREDI PIZZA MIX

Zgodnie z nowoczesnymi trendami i wzrastającą konsumpcją różnych snacków oraz tzw. „wygodnych produktów” Credin przedstawia swoją propozycję: CREDI PIZZA MIX jest kompletną mieszanką, do której dodaje się jedynie drożdże i wodę.

- Specjalnie do piekarni wiele wariantów zastosowania
- Wygodna w użyciu
- Łatwa i szybka w przygotowaniu
- Wyborny smak i zapach

CREDI PIZZA MIX	1000 g
Drożdże (prasowane)	40 g
Woda	ok. 525 g
Razem	1565 g

Wymieszać wszystkie składniki razem.
Czas mieszania: 10 min.
do uzyskania dobrej konsystencji
Temp. ciasta: 25°C
Tak przygotowane ciasto rozwałkować.
Ciasto powinno leżakować 15 min.
przed formowaniem.

CREDI PIZZA SOS

CREDI PIZZA SOS	200 g
Woda	1000 g
Razem	1200 g

Wymieszać wszystkie składniki razem
do uzyskania dobrej konsystencji.

PIZ - BUŁKI

2100 g ciasta na pizzę (30 bułek)
Uformować bułki i umieścić
na blachach. Garowanie: 20 min.
Głęboko naciąć bułkę w środku,
posmarować Credi Pizza Sos-em - 10 g
na nacięciach bułki i posypać
5 g startego sera. Pozostawić do
garowania na ok. 20 min.
Pieczenie: 14 min. w temp. 230-220°C

PIZZERKI

2100 g ciasta na pizzę (30 bułek)
Uformować ciasto w owalne bułki,
obtoczyć bułki w mące durum i ułożyć
na blachach. Garowanie: 20 min.
Rozplaszczyc delikatnie bułki, zrobić
zagłębienie na środku (forma statku)
posmarować Credi Pizza Sos-em - 10 g
dodać inne dodatki wg uznania np.:
pieczarki, papryka, boczek, ananasy,
starty ser, itp.
Pozostawić do garowania na ok. 20
min.
Pieczenie: 14 min. w temp. 230-220°C

PIZZA

Rozwałkować 1200 g ciasta na pizzę
do grubości 3 mm i umieścić na blasze
(600 x 460 x 20).
Posmarować Credi Pizza Sosem
- 500 g na wierzchu
Ułożyć dodatki wg uznania np.:
szynka, krewetki, pieczarki, itp.
Posypać serem i oregano.
Garowanie: 30 min.
Pieczenie: 12 min. w temp. 230°C
bez pary. Rozkroić na kawałki
- ok. 15 sztuk

PIECZYWO CZOSNKOWE

Mieszanka do wypieku pieczywa
czosnkowego
Bułki i bagietki czosnkowe
PIECZYWO CZOSNKOWE 2000 g
Drożdże 120 g
Woda 900 g
Razem 3020 g

Czas miesienia: do uzyskania dobrej
konsystencji. Temp. ciasta: 27°C
Czas leżakowania: 15 min.
Naważka: bułki - 1800 g,
bagietki - 350 g.
Czas garowania: ok. 30 min.
Czas pieczenia: ok. 15 min.
Temp. pieczenia: 240-220°C,
para przy wykładaniu.
Bułki zwerkować i włożyć do formy.
Piec w formach po 3 lub 6 szt.
W przypadku pieczenia na blachach
(luzem) ciasto powinno być sztywne.

CIABATTA MIX

Mieszanka do wypieku pieczywa
włoskiego CIABATTA i bułki „MILANO”
CIABATTA MIX 1000 g
Drożdże 40 g
Woda ok. 550 g
Razem 1590 g

BUŁKI „MILANO”

Połączyć CIABATTA MIX z wodą.
Czas miesienia: ok. 5 min. Drożdże rozbić
w 50 g wody i dodać do ciasta.
Czas miesienia: ok. 4 min. Naważyć
natychmiast po wymieszaniu.
Naważka: 1600 g. Spresowane bułki
(niezwerkowane) układamy bezpośrednio
na blachę. Do dekoracji bułek użyć mąkę
Durum lub razową. Fermentacja końcowa:
ok. 60 min. Czas pieczenia: ok. 15 min.
w temperaturze 220°C

CIABATTA

Wymieszać wszystkie składniki razem
do uzyskania dobrej konsystencji.
Czas miesienia: ok. 5 min. Ciasto włożyć
do plastikowej kuwety, przykryć ściereczką
i pozostawić na ok. 60 min. Wyłożyć
ciasto delikatnie na stół (nie zbijając gary).
Pokroić ciasto na prostokątne kęsy,
delikatnie rozciągnąć i położyć na blachę.
Fermentacja końcowa: ok. 30 min.
Czas pieczenia: ok. 20 min.
w temperaturze 220°C

CRE DIN