

Pizzaplaat

👑 ARTISANAAL

RECEPTUUR

90 % Artisaanaal.....	9.000 gram
20 % Desem.....	2.000 gram
1,6 % Zout.....	160 gram
1 % Gist.....	100 gram
55 % Water.....	5.500 gram

- Uitdrukken tot een plaat van 60 x 25 cm.
- Bestrijken met pizzasaus en vervolgens beleggen met decoratie naar keuze.
- Afbakken met wat stoom op 235°C, gedurende ca. 22 minuten.

BIJWASSEN

10 % Water.....	1.000 gram
-----------------	------------

RECEPTUUR PIZZASAUZ

Tomato frito (Heinz).....	2.000 gram
Olijfolie.....	400 gram
Rode ui.....	400 gram
Tomatenpuree.....	200 gram
Knoflook.....	30 gram
Italiaanse kruiden.....	30 gram
Peper en zout.....	iets

DECORATIE SUGGESTIE

Ui, paprika, champignons, vleeswaren, kaas etc.

WERKWIJZE

- Maak een goed afgekneed deeg.
- Wanneer het deeg klaar is, het bijwas water of olie erdoor draaien.
- Deegtemperatuur op 26°C.
- Deegstukken portioneren op 1.200 gram.
- In een met olie ingesmeerde bak laten rijzen, gedurende ca. 90 minuten.
- Na 45 minuten in vieren vouwen.
- Vervolgens op papier op het inschietapparaat of plaat storten.

- Rode ui en knoflook fijn snijden.
- Olijfolie verwarmen en de rode ui en knoflook kort aanfruiten.
- Tomatenpuree toevoegen en kort meebakken.
- Vervolgens tomato frito, kruiden en wat peper en zout toevoegen.
- Vervolgens 10 minuutjes zacht door laten koken.
- Afkoelen en klaar voor gebruik.



DINER

