

Pizza

Italië

RECEPTUUR

100 %	Tarwebloem	
	Super Patent Kristal	10.000 gram
5 %	Desem	500 gram
2 %	Suiker	200 gram
2 %	Olijfolie	200 gram
1.5 %	Zout	150 gram
0.4 %	Gist	40 gram
62 %	Water	6.200 gram

WERKWIJZE

- Goed afgekneed deeg maken, deegtemperatuur 26°C
- Deeg 10 minuten laten rusten en vervolgens afwegen op ca. 250/300 gram
- Opbollen en tussen kleedjes of evt. deeg bollen afgedekt in de koeling zetten
- Voor bakken, modeleren. Saus aanbrenen en naar wens decoreren

PIZZA
ITALIË