



ПИЦА с GRAN STIRATA

210373 ГРАН СТИРАТА

1.000 гр.

Вода

800 гр.

450106 Зехтин

30 гр.

Мая

20 гр.

Сол

20 гр.



Месим брашното с 600гр. от водата, солта и маята в тестомесачката или миксер (кука) за 4мин. на първа скорост и за 7мин. на втора. Добавяме постепенно останалата вода и зехтина докато се оформи хомогенизирано тесто.

Температура на тестото: $\pm 25^{\circ}\text{C}$

Почивка на тестото: 30 мин. на 25°C

Режем на парчета по 200 гр., оформяме сферична схема и после на хлябове

Втасвател:

Температура: 24°C

Влага: 80%

Време: 120мин

След втасване натискаме всяко тесто с пръстите за да се отвори леко и да се оформи като пица. Поставяме от горе домати, моцарела и дръги по желание продукти за пица

Tip: времето на месенето зависи от вида на тестомесачката

Печене:

Температура: 220°C

Време: 12 мин

Пикантна луканка, маслини, капари и бурата.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

ПИЦА ГРАН СТИРАТА – лиевото мадре

Оригинална италианска ПИЦА за витрина с трайност 12 часа (на витрина)



много вкусна благодарение на дивата мая/квас ЛИЕВИТО МАДРЕ

Идеално пица-снак изделие за витрина на всеки снак-обект

или сладко-пекарна

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

210373	ГРАНД СТИРАТА с лиевито мадре 15к.			<p>Смес от висококачествена пшеница, оризово, соево и ечемично брашно за бързо и пряко производство на ПИНСА, ПИЦА, ПЕЙНИРЛИ и др. с отворена пореста вътрешна структура и хрупкава кора.</p> <p>Съдържа натурална мая-квас ЛИЕЖИТО МАНДРЕ осигурявайки</p> <p>По природен начин неповторими аромати бързо и много стабилно производство.</p>
--------	---	---	---	---



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 210373

ГРАНСТИРАТА

Състав: Меко пшенично брашно, оризово брашно, соево брашно, дива-квас мая (lievito madre) от меко пшенично брашно, малцово ечемично брашно на прах, дезактивирана суха мая, алфа амилаза, агент за третиране на брашно: аскорбинова киселина.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL / 1469KJ
МАЗНИНИ	1,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	67гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,0гр.
ФИБРИ	3,2гр.
ПРОТЕИНИ	15гр.
СОЛ	<0,01

Опаковка : чувал 15кг.

Произведено във ИТАЛИЯ / МОЛИНО МЕРАНО

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



