



KATEGORI

Bageri



FÄRDIG PRODUKT

Pizza, Specialbröd

PINSA – FERMDOR ACTIVE DURUM

INGREDIENSER

Grupp Pinsa

Ingrediens

Vatten

Vetemjöl

Bakels Fermdor Active Durum

Salt

Bakels Lecisoft Master

KG

1.000

1.350

0.054

0.030

0.015

Total vikt: 2.449

Grupp Utbakning/topping

Ingrediens

Olivolja

Tomatsås

KG

-

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

Blandningstid: 4 minuter på hög hastighet, 8 minuter på långsam hastighet.

Viltid: 120 minuter. 3x3 slag under viltiden.

Degvikt: 250 g.

Vik ihop degen och tryck sedan ut den försiktigt med lite olivolja till oval form. Stryk ut tomatsåsen.

Baka av direkt i stenugn.

Baktemperatur: 300°C

Baktid: 4 minuter.

Pinsa med fyllning:

Baktemperatur: 250°C

Baktid: 5-6 minuter.