

American Pizza Blend

Amerykańska pizza z formy

Pizza amerykańska z formy przez ostatnie lata stała się hitem wśród wielbicieli pizzy. To już nie tylko moda, ale **sposób na życie** dla tych, którzy lubią sobie **dogadzać dobrymi posiłkami!**



OPIS SENSORYCZNY



Gruby i zniewalający spód



Nuty pieczywa łączą się
wyśmienicie z zapachem
fermentacji i oliwy



Chrupiąca i rozpuszczająca się
struktura ciasta. Bardzo
przyjemny smak w ustach



1 Wymieszać suche składniki



2 Pozostawić do odprężenia



3 Podzielić



4 Rozwałkować na placki o średnicy 30 cm



5 Ułożyć ciasto w formie



6 Udekorować wg uznania

RECEPTURA

Składniki

1 saszetka blendu **Star'Bake Z 20** spodów do pizzy
o wadze 400 g

Mąka	5000 g	100 %
Woda*	2700 g	54 %
Olej roślinny	100 g	2 %
Blend Star'Bake (1 saszetka)	200 g	4 %
CAŁKOWITA MASA CIASTA	8000 g	

Czas przygotowania

118 minut

SPOSÓB WYKONANIA

Wytwarzanie¹

Wymieszać suche składniki, tj. mąkę i blend **Star'Bake**. Dodać wodę i olej.

Wymiesić do momentu, kiedy ciasto będzie w pełni rozwinięte.**

Miesiarka spiralna: 4 min na 1-szej prędkości
+ 2 min na 2-giej prędkości

Miesiarka niskobrotowa: 5 min na 1-szej prędkości
+ 3 min na 2-giej prędkości

Temperatura ciasta = 27°C - 28°C.

Odprężanie²

5 min w temperaturze pokojowej
(pod przykryciem).

Dzielenie³

Podzielić ciasto na kęsy o wadze 400 g (orientacyjnie) i zaokrąglić. Przykryć i pozostawić do odprężenia na 5 min w temperaturze pokojowej. Rozwałkować na placki o grubości 2,5 mm i średnicy 30 cm.⁴

Formę o średnicy 30 cm natłuścić 40 g oleju. Ułożyć ciasto w formie.⁵

Fermentacja

90 min w temperaturze 30°C (pod przykryciem, jeśli ciasto pozostaje w otwartym pomieszczeniu).

Dekorowanie⁶

Wypiek***

7-12 min w temp 250°C.

*Orientacyjnie, zależy od jakości mąki

**Czas mieszenia orientacyjny, zależy od mieszalnika i jakości mąki

***Czas i temperatura pieczenia podane orientacyjnie, zależą od typu pieca