







Пицца SNACK MIX

Ингредиенты	масса, кг
Мука в/с	100
Snack mix	13
Дрожжи Fala	2,5
Вода	60
выход	175,5

Способ приготовления: Смешиваем все компоненты до получения однородной массы, эластичной, не липкой. (5 мин. на 1 скорости и 5 мин. на 2-ой скорости). Тесто отдыхает 5-10 мин., разделяется на куски и отдыхает еще 10 мин. Тесто раскатывается до 4-5 мм. и ему придается круглая форма. Финальная ферментация происходит при температуре 30-35°C и влажности 75% в течении 20-30 мин.

Выпечка происходит при температуре 230-240°C. Время выпечки зависит от массы продукции.