



KOLDHÆVET FERMENT PIZZA

ANTAL: 119 stk. á 90 g

OPSKRIFT:

6.000 g	CREDI® Ferment
120 g	Salt tilsat jod. Tilsættes de sidste 3 min.
100 g	Gær
60 g	CREDIFROST® Super
4.000 g	Vand I
500 g	Vand II

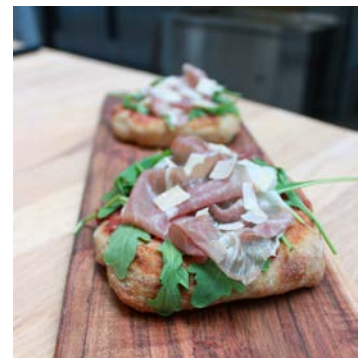


FREMGANGSMÅDE:

Æltetid:	10 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear
Dejtemp:	28 °C
Liggetid:	60 min
Dejvægt:	90 g
Rasketid:	Ca. 90 min under plast i bageriet
Bagetid:	15 - 20 min
Temperatur:	Stikovn, 250 °C indsæt, afbagning 200 °C
Damp:	Halv

ARBEJDSBESKRIVELSE: Dejen æltes i 10 min. i 1. gear.
Vand II tilsættes i 2. gear af 2 gange.
Når dejen er kørt lægges den i en smurt plast bakke i 1 time og tildækkes med plastik.
Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter.
Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet.
Vendes ud på durummel og hakkes ud på 90 g.
Sættes på plade og formes til pizza.
Toppes med 45 g oprørt Pizza Pasta pizzasauce, 20 g revet ost, 25 g skinke i strimler eller 10 g peperoni.
Tørraskes under plast ca. 90 min.
Efter bagning toppes med oregano.

Tip: Kan bages uden kød og efter den er bagt kan den pyntes med eks. rucola, lufttørret skinke og stykker af parmesanost.



Credin A/S
Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.