

Recept měsíce

Jednoduše vařte s námi...

Září

09

PIZZA

vyrobená z korpusu připraveného ze směsi **Bolino** a slaných náplní **MELLA*PRIM** je ideálním příkladem chutného výrobku rychlého občerstvení. Tenký korpus má jedinečné vlastnosti dlouho vláčného základu pizzy, který lze jednoduše vyválet do velmi tenké vrstvy, která drží tvar, nestahuje se zpět a nedeformuje se její tvar.



Slané náplně **MELLA*PRIM** v příchutích bolognese, brokolice, čabajka a niva jsou ideálním kompletním základem pro další kombinace s čerstvou, sterilovanou nebo mraženou zeleninou, uzeninami a sýry. Pizza vyrobená dle vlastní fantazie nikdy nezklame vaše konzumenty.



Recept měsíce

Jednoduše vařte s námi...

Doporučená receptura:

Těsto:

Suroviny	Množství (g)
Bolino	25,00
Pšeničná mouka hladká světlá	100,00
Margarín stolní	4,00
Droždí pekařské	5,5
Cukr krupice	5,00
Sůl jemná	2,25
Voda pitná	56,00
Náplň:	
MELLA*PRIM Brokolice, Čabajka, Niva, Bolognese	115,00
Sýr na posyp	

Náplň:

Suroviny:	Množství (g)
MELLA*PRIM Brokolice	100
Voda pitná	90

MELLA*PRIM Čabajka	100
Voda pitná	90

MELLA*PRIM Niva	100
Voda pitná	90

MELLA*PRIM Bolognese	100
Voda pitná	210

Doba mísení těsta (min)	3 + 5
Teplota těsta (°C)	25
Zrání těsta (min)	20
Kynutí (min)	40
Teplota pečení (°C)	240
Doba pečení (min)	10 - 11

Září 09

Doporučený technologický postup:

Vymísené a vyzrálé těsto rozválíme na tloušťku 1,8 mm. Ostatní suroviny (zeleňinu, uzeniny, sýry) zamícháme přímo do připravené náplně **MELLA*PRIM** nebo poklademe nahoru na tuto náplň.

Suchou směs **MELLA*PRIM** důkladně smícháme s vodou a necháme nejméně 45 minut odležet před dalším zpracováním.



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
CZECH REPUBLIC
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
E-mail: info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz

