

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Pizza Bolognese

Červenec
2011

Malý oběd nebo občerstvení (svačinu) oceňují zákazníci jako rychlou alternativu klasického hlavního jídla po celý rok, obzvláště však v horkých letních měsících. Dnes již spotřebitelé nejsou odkázáni pouze na stánky s rychlým občerstvením, ale chuťově bohatou pizzu s vůní Itálie si mohou koupit i ve svém oblíbeném pekařství.



Křehký korpus je velice jednoduše připraven ze směsi **Bolino**. Zachovává si dlouhou čerstvost a těsto i v tenké vrstvě dobře napéká, tzn. lze na něj nanést vysokou dávku náplně bez tvorby zákalce. Typická chuť italské pizzy je dána termostabilní náplní **MELLA*PRIM – Bolognese**. Vrstvu náplně lze rozetřít až do krajů korpusu bez toho, že by se zde připalovala, jak to často dělají náplně s kečupem. Dle fantazie může každý pekař použít zeleninu, olivy, sýr a další ingredience.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Červenec
2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Těsto:	
Bolino	25,00
Pšeničná mouka hladká světlá	100,00
Margarín stolní	4,00
Droždí pekařské	5,50
Cukr krupice	5,00
Sůl jemná	2,25
Voda pitná	56,00
Náplň:	
MELLA*PRIM - Bolognese	37,00
Voda pitná	78,00
Dohotovení:	
Špenátové listy, černé olivy, rajčata nebo jiné druhy zeleniny	
Sýr na posypání	

Doporučený technologický postup:

Doba mísení:	3 + 5 min.
Teplota těsta:	25 °C
Zrání těsta:	20 min.
Kynutí:	40 min.
Teplota pečení:	240 °C v páře
Doba pečení:	10 - 11 min.

Vymísené a vyztřené těsto rozválíme na tloušťku 1,8 mm do kulatého tvaru. Na něj nanese dle chuti náplň **MELLA*PRIM – Bolognese** a rovnoměrně ji rozetřeme. Po vykynutí těsta poklademe špenátové listy, olivy a další ingredience. Nakonec posypeme strouhaným sýrem a dáme péct. Po vychladnutí krájíme na požadované kusy.



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

