

# Party hjul med PICANDO

Hvetemel	5000 g
PICANDO	5000 g
Oliven olje	300 g
Gjær	300 g
Vann, ca.	5000 g
<hr/> Total deigvekt	<hr/> 15600 g

Eltetid:	3 + 7 min.
Deigtemperatur:	26 °C
Liggetid:	Ingen
Deigvekt:	1800 g / 30 stk.
Liggetid:	15 min.
Oppslåning:	Virkes opp runde
Rasketid:	50 – 60 min.
Steketemperatur:	230 °C fallende til 210 °C med steam
Steketid:	20 – 22 min.

Arbeidshenuisning: Etter liggetiden, deles deigen i bolle maskinen settes på fete plater, eller platter med papir. Fukt stykker med vann, drysse med forskjellig topping. Settes på rask. Etter rask settes i ovnen og stekes.



RECIPE SERVICE

IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
GERMANY  
Tel.: +49 9221 706-0  
Fax: +49 9221 706-306  
ireks@ireks.com  
www.ireks.com

  
**IREKS**