

Pizza Pala

med IREKS CIA 10 og IREKS HVEDESUR



Hvedemel	5.000 g
Tipo 00	4.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS HVEDESUR	350 g
Rapsolie	200 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.000 g
Totalvægt	17.700 g

Æltetid: 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 - 26 °C

Liggetid: 90 - 120 min.

Dejvægt: 1.250 g

Hviletid: 60 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af og presses ud i en kantplade (60x40x2 cm), hvor den hviler i én time før tomatsovs/creme og topping kommer på. Herefter raskes dejen yderligere én time og bages. Alternativt kan dejen koldhæves natten over.

Rasketid: 60 min. eller natten over på køl

Bagetemp.: Ca. 260 °C, faldende til 195 °C

Bagetid: 15 - 20 min.

Tips: Pizzaerne kan bages på forhånd og holdes på køl til senere brug. Dekorér eventuelt med mozzarella og basilikum inden udstilling i disk. Pizzaerne varmes senere op og pyntes evt. med yderligere topping inden servering.