

Surdejspizza

med IREKS CIA 10, IREKS HVEDESUR og IREKS LYS MALTEKSTRAKT



Hvedemel	7.500 g
Durummel	1.500 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS HVEDESUR	200 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	150 g
Gær	50 g
Vand, ca.	6.800 g
Totalvægt	17.200 g

Æltetid: 4 min. langsomt + 8 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 - 26 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: Minipizza ca. 70 g
Stor pizza ca. 250 g

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af, virkes op og sættes på køl natten over. Dagen efter tages dejstykkerne ud og tempereres i bageriet i ca. en time. Trykkes ud til pizzabunde, og der kommer topping på efter ønske.

Bagetemp.: Ca. 300 °C (herdovn)

Bagetid: 4 - 7 min.

Topping: Se separat side med forslag til topping.