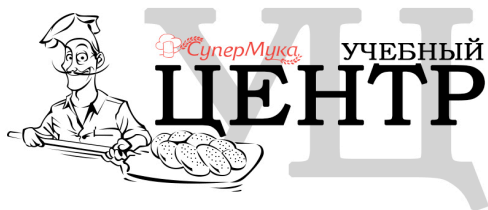


## Американская пицца (сладкое тесто)



Рецептура	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Ингредиенты</th> <th>Тесто, г</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>СуперМука для пиццы</td> <td>1800</td> <td>100,0%</td> </tr> <tr> <td>Вода (не более 5 градусов)</td> <td>1000</td> <td>55,6%</td> </tr> <tr> <td>Соль (мелкая морская)</td> <td>36</td> <td>2,0%</td> </tr> <tr> <td>Сахарная пудра</td> <td>55</td> <td>3,1%</td> </tr> <tr> <td>Масло оливковое Extra Virgin</td> <td>75</td> <td>4,2%</td> </tr> <tr> <td>Дрожжи сухие</td> <td>6</td> <td>0,3%</td> </tr> <tr> <td><b>Итого</b></td> <td><b>2972</b></td> <td><b>165%</b></td> </tr> </tbody> </table>	Ингредиенты	Тесто, г	%	СуперМука для пиццы	1800	100,0%	Вода (не более 5 градусов)	1000	55,6%	Соль (мелкая морская)	36	2,0%	Сахарная пудра	55	3,1%	Масло оливковое Extra Virgin	75	4,2%	Дрожжи сухие	6	0,3%	<b>Итого</b>	<b>2972</b>	<b>165%</b>
	Ингредиенты	Тесто, г	%																						
	СуперМука для пиццы	1800	100,0%																						
	Вода (не более 5 градусов)	1000	55,6%																						
	Соль (мелкая морская)	36	2,0%																						
	Сахарная пудра	55	3,1%																						
Масло оливковое Extra Virgin	75	4,2%																							
Дрожжи сухие	6	0,3%																							
<b>Итого</b>	<b>2972</b>	<b>165%</b>																							
Технологический процесс	Тестомесильная машина	Спиральная, 2-х скоростная																							
	Подготовка к замесу	Засыпать в дежу муку, соль, сахарную пудру, внести воду. Включить медленную скорость тестомеса																							
	Замес теста	Когда впиталась вода, внести оливковое масло тонкой струйкой (примерно на 3 минуте). После того, как оно впитается - вносим сухие дрожжи. Продолжить замес на медленной скорости. Общее время замеса на медленной скорости 8 минут. Переключить тестомес за быструю скорость. Замешивать на быстрой скорости 3-4 минуты - до развития клейковины.																							
	Температура теста после замеса	не более 20°C																							
	Формовка	Разделить на куски по 350-400гр, округлить, поместить в герметичные лотки																							
	Холодное брожение	Температура 4°C, влажность 75%. Расстойка для муки <b>Medium</b> - 12-24 часа. Расстойка для муки <b>Standart</b> - не менее 48 часов. Расстойка для муки <b>Premium</b> - не менее 72 часов																							
	Расстойка	температура 20°C, влажность 75%, 2 часа																							
	Температура теста перед растяжкой и выпечкой	18-23°C																							
Выпечка	Формовка готовой пиццы	Растянуть тестовую заготовку до диаметра 30-35 см отступая от бортов. Мерной ложкой в центр нанести соус, круговыми движениями распределить по всей пицце. Посыпать тертой моцареллой. В зависимости от вида пиццы, декорировать топингами																							
	Тип печи	Кондукционная (с каменным подом), конвекционная (тоннельная)																							
	Выпечка	Температура - 280-300°C, время выпечки 4 минуты																							