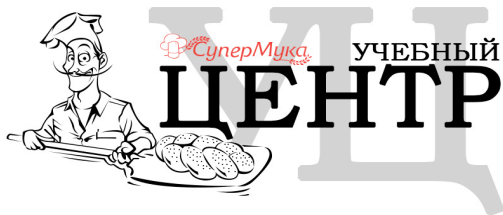


## Итальянская пицца



Рецептура	Ингредиенты	Тесто, г	%
	СуперМука для пиццы	2000	100,0%
	Вода (температура не выше 5°C)	1250	62,5%
	Соль (мелкая морская)	56	2,8%
	Дрожжи сухие	20	1,0%
	Масло оливковое Extra Virgin	40	2,0%
<b>Итого</b>	<b>3366</b>	<b>168%</b>	

Технологический процесс	Тестомесильная машина	Спиральная, 2-х скоростная
	Подготовка к замесу	Засыпать муку и дрожжи, перемешать на медленной скорости 20-30 секунд
	Замес теста	1. Внести 70% воды; 2. После того, как впитается вода, внести соль; 3. Медленно внести оставшуюся воду; 4. Когда впитается вся вода, внести оливковое масло. Общее время замеса: <b>Медленная скорость 8 минут, быстрая - 2 минуты.</b>
	Температура теста после замеса	не более 24°C
	Отлежка теста	После замеса смазать тесто маслом и накрыть пленкой. Оставить на 1 час
	Деление, формовка теста	Поделить тесто на куски по 240гр, уложить в лоток, накрыть герметично крышкой
	Холодное брожение	Поместить тесто в холодильную камеру (t 3°C): для муки Medium на 12-24 часа, для муки Standart 48-72 часа, для муки Premium на 72-96 часов
	Расстойка	Достать из холодильника и нагреть тесто до 12-15°C

Выпечка	Подготовка к выпечке	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 моццареллой. В зависимости от вида пиццы, декорировать топингами
	Тип печи	Кондукционная, с каменным подом
	Выпечка	Температура - 350°C, время выпечки 4 минуты