



Pannupizza

Mainio pehmeä ja lyhytrakenteinen pizzapala. Levittyy pellille ja pysyy muodossa. Leivo pannu- tai peltipizzana.

Raaka-aineet:

	Vesi 15 °C	5500 g
566260	Pizzajauho 00 Verde	10000 g
566323	SBI CL	100 g
307206	Tuore palahiiva	200 g
562867	Suola	200 g
566104	Rapsiöljy	400 g
562604	Sokeri	200 g
	Paino yht.	16600 g

Taikinasta tulee 12 peltipizzaa.

Reunapeltiin 1300 g.

Sekoita taikinan aineksia spiraalilla 2 + 7 minuuttia.

Taikinan lämpötila +25 °C.

Lepuuta taikinaa 10 minuuttia.

Kaulinta 3 mm, aseta reunapellille tai kehikkoon.

Nostata 35 °C:ssa ja 75 %:ssa 60 minuuttia.

Nakkaus piikkikaulimella.

Paista kiertoilmauunissa 220 °C:ssa → 200 °C:ssa 10 minuuttia, normaali alkuhöyry.

Katso kaikki Leipurin Ammattilaisreseptit verkosta:

www.leipurin.com/reseptit

LEIPURIN.
Ammattilaisreseptit