

Artipan Pizza is een bloemsamenstelling die speciaal is aangepast voor de fabricatie van gerezen pizzadegen.

Artipan Pizza is gebuiksklaar.

Voor de bereiding van het deeg volstaat het eenvoudig gist en water toe te voegen.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Pizza	1000 g
Water	± 470 g
Gist	30 g

Werkwijze

Kneden	Pizza
Type spiraal	8 min. in 1 ^{ste} , 2 min. in 2 ^{de}

Deegtemperatuur : 25 °C

Deegverwerking :

- * Ofwel direct afwegen in stukken van 170, 150, 120 of 85 g en opbollen. Laten loskomen (ca. 15 min.) en uitrollen.
- * Ofwel deeg uitrollen met hand tot dikke worst en stukken afsnijden van 170 g enz. Deegschijven tot 1/3 van schaal uitduwen. Laten loskomen (ca. 15 min.) en uitduwen over ganse schaal.
- * Ofwel deeg na ca. 15 min. voorrijs uitrollen tot ca. 2,5 à 3 mm en bodems uitsteken.
- * Afweeggewicht

Deeg	Ø vorm
170 g	ca. 24 cm
150 g	ca. 20 cm
120 g	ca. 18 cm