

# Pizza

( 1 %-100% ig Pizzához 28 cm )

1%

0,15 dkg Liszt 1%

0,04 g Só 1%

0,021 g Cukor 1%

0,047 g Oliva. Olaj 1 %

0,83 g Élesztő 1%

0.01 g = 1ml Víz 1%

A 120 % ezt használom (  $1\% * 1,20\% * 100 = 32\text{ cm Pizza}$  )

Hozzávalók :

18 dkg Liszt 120%

4,8 g Só 120%

2,48 g Cukor 120%

5,6 g Oliva. Olaj 120 %

1 dkg Élesztő 120%

120g = 1,2 dl Víz 120%

( A víz fontos 30 -40 c° -ós, langyos , ne legyen hideg ,nem kell felfuttatni az élesztőt )

Egykezes Gépi Dagasztó

(Gépi mozgás föl - lefelé, ha nem áll össze. Nem kell több víz!!) - Kézzel megtámasztva ,a másik kéz ujjhegye kifelé peremet , átfordítva ismét, majd külső tenyérrel , peremután forgatni , az olaj miatt megfelelő méretig !

C. Pihentetés : Max : 15 pc

Pizza Sz: „YESS! „ Pizza Szósz

Hőfok : 235 C -240 C . 10-12 pc

©.2021 .Norbi