Utworzono 18-01-2018

Mąka Pszenna Na Pizzę Włoską 1 kg.

Cena :
1,62 zł
Nr katalogowy : **MW**
Producent : **Młyny Stoisław**
Stan magazynowy : **bardzo wysoki**
Średnia ocena : **brak recenzji**

Młyny Stoisław Mąka pszenna na pizzę włoską typ 00 1 kg

EAN

5900563001146

Rynek docelowy

PL

Dane produktowe

Składniki

Składniki

mąka pszenna
środek do przetwarzania mąki: L-cysteina

Wartości odżywcze

Obliczona wartość odżywcza

watermark

Opis produktu

Marka

Młyny Stoisław

Marka standaryzowana

Marka - Młyny Stoisław

Nazwa produktu uregulowana prawnie

Mąka pszenna typ „00"

Marketing

Company Name

Przedsiębiorstwo Zbożowo-Młynarskie "PZZ" w Stoisławiu S.A.

Adres firmy

Stoisław 11
76-031 Mścice

O producencie

Posiadamy certyfikat jakości ISO 22000:2005

Przechowywanie i stosowanie

watermark

Rodzaj przechowywania

Typ przechowywania

Przechowywać w suchym, przewiewnym miejscu.

Przepisy

Pizza włoska na cienkim cieście
- 300 g Mąki Młyny Stoisław na pizzę włoską typ „00"
- 10 g świeżych drożdży lub 4 g drożdży suszonych
- 200 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka cukru
- 1 płaska łyżeczka soli
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- zioła prowansalskie
- sos pomidorowy

Ulubione dodatki np.: ser, szynka, pieczarki, salami, kukurydza, papryka, cebula, oliwki, owoce morza.

Przygotowanie ciasta: Drożdże i cukier rozpuszczamy w 100 ml ciepłej wody i odstawiamy na kilka minut. Mąkę, sól oraz oliwę mieszamy w misce i dodajemy rozpuszczone drożdże. Wyrabiając ręcznie ciasto przez kilka minut, dolewamy co jakiś czas pozostałą część ciepłej wody. Ciasto powinno być jednolitej konsystencji, lekkie, sprężyste i nieklejące się do miski ani rąk. Z ciasta formujemy kulkę i pozostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia w przykrytej ściereczką misce na około 30-40 min. W tym czasie ciasto powinno podwoić swą objętość. Wyrośnięte ciasto wykładamy na posypaną mąką stolnicę i rozwałkowujemy na cienki placek (2-3 mm), nadając odpowiedni kształt.
Przekładamy na wysmarowaną tłuszczem blaszkę, smarujemy sosem pomidorowym i dekorujemy dodatkami według uznania. Pieczemy w uprzednio nagrzanym piekarniku w temp. 220-250°C przez 12-15 min.

Temperatura zechowania

Smacznego!

watermark

Opakowanie

Rozmiar opakowania

1kg

Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy - 1

Wymiar

Wymagana wysokość