

## Mąka Pszenna Na Pizzę Włoską 1 kg.



**Cena :**

**2,27 zł**

Nr katalogowy : **M00**

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

Wartości odżywcze

Obliczona wartość odżywcza

na 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

## 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

## Rodzaj przechowywania

T  
y  
p

r

### Przechowywanie

Przechowywać w suchym, przewiewnym miejscu.

h  
o

### 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
- Dżem prowansalskie
- Sos pomidorowy

a

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

u

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 swoją objętość. Wyrośnięte ciasto wykładamy na posypaną mąką stolnicę i rozwałkowujemy na cienki placek (2-3 mm), nadając odpowiedni kształt.

Wykładamy 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.

a

Smacznego!

## Opakowanie

### Rozmiar opakowania

1kg

### Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy - 1

### Wymiar

W  
y  
m  
i  
a  
r  
l  
i  
c  
z  
b  
o  
w  
y