pizza napoletana

2025.10.17

Przygotowanie ciasta: **PIZZA NAPOLETANA**

NAZWA PRODUKTU	ILOŚĆ Kg
Mąka Pizza Time	9.750
Stabi Plus	**0.200**
Pasta Madre Di Grano	**0.500**
Drożdże	0.030
Sól	0.220
Cukier	0.050
Woda	6.500
Razem:	**17.250 kg**

Wartości odżywcze w 100 g produktu:

Wartości odżywcze w:	100 g	*RWS
Wartość energetyczna	1016 kJ 239 kcal	12.0 %
Tłuszcz	0.52 g	0.7 %
w tym kwasy tłuszczowe nas.	0.02 g	0.1 %
Węglowodany	50.0 g	19.3 %
w tym cukry	1.4 g	1.6 %
Błonnik	1.5 g	6.1 %
Białko	7.9 g	15.7 %
Sól	1.5 g	25.7 %

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca i mieszarki.

*Referencyjna wartość spożywcza dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

Malmon | Trablice 65A | 26-624 Kowala | NIP: 948 150 39 94
Magazyn/Biuro: Mroczków Gościnny 52C | Opoczno 26-300 | T: 44 75 42 456| @: info@malmon.eu | www.malmon.eu

malmon
powody do wypieków

RECEPTURA

pizza napoletana

2025.10.17

PARAMETRY CIASTA:	
Temperatura ciasta	22-24°C
Czas mieszania	I bieg: 6 min | II bieg: 4 min
Czas leżakowania	90 min (składanie ciasta co 30 min x 3)
Naważka kęsa ciasta	0.300 kg

PARAMETRY KOMORY:	
Temperatura	5°C
Czas	12 -24 h

PARAMETRY WYPIEKU:	
Temperatura	350 - 380°C
Czas	80 - 90 sek.

SKŁADNIKI: Mąka pszenna typ 00 (Blu), woda, zakwas pszenny stabilizowany (zakwas, zmielone produkty pszenicy, woda, ocet winny, sól), cukier, sól, drożdże suche, Stabi Plus (gluten pszenny, mąka pszenna, enzymy, środki do przetwarzania maki: kwas askorbinowy) .

Wszystkie składniki wymieszać w maszynie spiralnej przez 6 min na wolnych obrotach. Następnie mieszać 4 min na szybkich obrotach. Wyjąć ciasto z maszyny i pozostawić w spoczynku na 90 minut w temperaturze 22-24°C (składanie ciasta co 30 min, 3 razy). W kolejnym kroku dzielimy ciasto na kęsy o wadze 300g, formujemy kulki i wkładamy do pojemnika. Tak przygotowane ciasto wkładamy do garowni na czas od 12-24 godzin w temperaturze 5°C. Po tym czasie cisto gotowe do użycia. Kulki rozciągamy ręcznie, dodajemy składniki i pieczemy w temperaturze 350-380°C przez 80-90 sekund.

Malmon | Trablice 65A | 26-624 Kowala | NIP: 948 150 39 94
Magazyn/Biuro: Mroczków Gościnny 52C | Opoczno 26-300 | T: 44 75 42 456| @: info@malmon.eu | www.malmon.eu