

Pizza snacks

con REX MILANO, FRISCH UND FROSTIG y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
REX MILANO	1,250 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,100 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,190 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,800 kg</u>
Total	7,390 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno

Queso Emmental rallado	0,350 kg
Nata líquida	0,250 kg
Leche entera	0,250 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
<u>Sal, pimentón, pimienta, etc.</u>	<u>C/S</u>
Total	0,910 kg

Topping

Sésamo blanco
Semillas de amapola

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 23 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 10 cm de ancho, extender una capa fina de relleno sobre la mitad de la pieza y espolvorear con queso Emmental rallado.
- Tapar con la otra mitad, humedecer y rebozar con sésamo blanco la parte superior y con semillas de amapola la parte inferior.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho y 10 cm de largo, enrollar formando una “trenza” y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C durante 12 – 15 minutos.

