BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Panadería

EVENTO

Back To School / Office

PALITOS DE PIZZA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
PM Ciabatta Italiano	0.500
Agua	0.325
Levadura Instantánea Bakels	0.005
	Peso total: 0.830

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Queso Rallado	0.050
Orégano	0.002
Salsa de Tomate	0.080
	Peso total: 0.132

MÉTODO

Base

-Incorporar la PM Ciabatta Italiano, el agua y la Levadura Instantánea en el bowl de la batidora.
-Amasar con gancho por 10 a 15 minutos hasta lograr un buen desarrollo de la masa.
-Dejar reposar 30 minutos en bandeja rectangular de 30 x 40 cm.
-Cubrir la superficie con salsa, orégano y queso rallado.
-Doblar la masa por la mitad y cortar en tiras de 30 gramos aproximadamente.

-Torcer y disponer en latas.
-Fermentar durante 30 minutos.
-Espolvorear órgano y queso rallado.
-Hornear a 220°C por 18 minutos.

(Receta para 28 unidades)