



CATEGORÍA

Panadería, Tortillas



EVENTO

Día del Padre

PIADINAS ITALIANAS

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Pack Pre Pizza	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.460
Aceite Vegetal	0.040
Peso total:	1.510

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Tomate	0.400
Rúcula	0.200
Jamón Serrano	0.160
Queso de Cabra	0.250
Aceitunas Negras	0.100
Peso total:	1.110

MÉTODO

Masa

-Incorporar a la amasadora la PM Pizza, levadura, agua y el aceite.

-Amasar por 2 minutos en velocidad lenta, posteriormente 7 minutos en velocidad rápida o hasta lograr un buen desarrollo

de la masa.

- Realizar ovillos de 115 gramos y aplicar aceite en la superficie.
- Luego depositar en bowl aceitado y cubrir con una bolsa plástica para evitar la deshidratación.
- Dar reposo de 10 a 15 minutos, para que la masa se relaje.
- Extender masa con ayuda de un uslero, obteniendo un diámetro de 21 cms.
- Utilizar sartén bien caliente o horno de piso a temperatura alta (250°C).
- La masa debe quedar tostada por ambos lados.

Relleno

- Lavar y desinfectar las verduras.
- Corta láminas de tomate y las aceitunas. Reservar.
- Cortar el queso de cabra con ayuda de un rallador y reservar.
- Luego rellenar la masa horneada con tomate, rúcula, jamón serrano, queso y aceitunas.
- Utilizar mondadientes para dar forma y tostar en el horno.

(Receta para 13 unidades)