



CATEGORÍA

Panadería, Pizza



EVENTO

Día del Padre

PIZZA FUGAZZA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Pack Pre Pizza	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.010
Agua	0.460
Aceite Vegetal	0.010
Peso total:	1.480

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Queso Mozzarella	0.600
Cebolla	0.220
Peso total:	0.820

MÉTODO

Masa

- Incorporar a la amasadora la PM Pizza, levadura y paulatinamente el agua.
- 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 360 gramos y aplicar aceite en la superficie.
- Luego depositar en un 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 30 cms.
- Ideal utilizar molde de pizza con desmoldante Tincol.
- Luego dejar fermentar durante 40 a 45 minutos.

Relleno

- Lavar y desinfectar la cebolla.
- Realizar corte juliana (pluma) y dejar en agua con sal.
- Luego botar el agua de la cebolla, condimentar con sal y pimienta.
- Aplicar una película de queso a la masa, luego agregar la cebolla.
- Hornear durante 10 a 12 minutos a una temperatura de 220°C.

(Receta para 4 unidades)