



PIZZA

Descripción general del producto

Ventajas :

De fácil preparación
Con la textura adecuada para soportar varios ingredientes en la elaboración de pizza.

Con el sabor tradicional la Harina Preparada para Pizza Gemix es una mezcla de ingredientes de gran calidad para elaborar Pizzas de excelente textura



Modo de preparación:

Ingrediente

Harina preparada para Pizza Gemix
Agua
Levadura seca instantánea

Pesada Chica

10.000 Kilos
5.350 Litros
0.100 Kilos

Pesada Grande

20.000 Kilos
10.700 Litros
0.200 Kilos

Ingredientes:

Harina de trigo

Manteca vegetal

Sal

Sustituto de leche

Mono y di glicéridos de ácidos grasos

Estearoil-2 lactilato de sodio

Gomas vegetales

Color amarillo No 5

Poner la harina preparada para **Pizza Gemix** y la levadura, mezclar un minuto a **baja velocidad** .

Agregar el agua a una temperatura de 5°C a 7°C

Amasar a **baja velocidad** por 1 minuto. Subir a **velocidad media** y amasar hasta que se forme una masa suave bien desarrollada y elástica.

Cortar bastones al tamaño deseado, bolear el bastón, colocar en una bolsa de plástico. Meter a la cámara de congelación mínimo un hora. Sacar y meter a la cámara de refrigeración y mantener ahí hasta que se vaya a elaborar la pizza.

Elaborar las pizzas.

Hornear a 230°C-240°C (450°F—464°F)

Nota:

Estas instrucciones son una guía. Se pueden hacer cambios para ajustarse a las condiciones de la panadería y el producto final.

Presentación:

Saco 20 Kgs.

EMPRESA
CERTIFICADA
ISO 22000



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.

Tel (871) 7191131 y 7192130

www.gemix.com.mx

20 años de calidad y confianza.