

Pizza Trigale Milho Light

2081

Ingredientes

Preparo

60g	Fermento Biológico Fresco
-----	---------------------------

1.1L	Água Gelada
------	-------------

2kg	T-Milho-Light T-Milho-Light
-----	-----------------------------



Modo de Fazer

01. Colocar o Trigale Milho Light e parte da água gelada (900 ml) na masseira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 3 minutos.
02. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
03. Dividir em partes de 315 g. Bolear.
04. Cobrir com plástico. Descansar por 20 minutos.
05. Com o auxílio de uma bilha, abrir a massa em discos de aproximadamente 32 cm de diâmetro e perfurar.
06. Fazer a borda deixando os discos com aproximadamente 30 cm de diâmetro.
07. Colocar em formas para pizza ou assadeiras lisas previamente polvilhadas com farinha de trigo.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 45 minutos.
09. Fornear a 230°C por aproximadamente 3 minutos em forno lastro.
10. Esfriar. Embalar ou rechear a gosto.

Dicas

- Outro fornecimento:
 - * Forno Turbo: 180°C por aproximadamente 2 minutos.
- Sugestão de Recheio:
 - * Queijo mussarela, bacon, brócolis, palmito e requeijão catupiry.

Rendimento / Quebra

10 Unidades de 280 g

Validade Sugerida

168 horas

Equipamentos

Masseira
Forno
Bilha
Balança
Assadeiras Lisas
Forma Para Pizza
Câmara De Fermentação

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	101	5
V. Energético (kj)	424 kJ	5
Carboidratos (g)	20	7
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	0.8	3
Sódio (mg)	151	6
Açúcares (g)	0.6 g	**
Açúcares totais (g)	0.6	
Aç adicionados (g)	0.0	0
Gorduras totais (g)	1.0	2
Gorduras saturadas (g)	0.3	2
Gorduras trans (g)	0	0