

Pizzalisztes kenyér

1 kg D-Life pizzaliszthez:

6 dl víz
11 g élesztő
0,2 dl olaj
17g só
2 g sörélesztő pehely (igény szerint)

5 kg D-Life pizzaliszthez:

3 L víz
55 g élesztő
1 dl olaj
85 g só
10 g sörélesztő pehely (igény sz.)



Elkészítés:

A keverő tálba kiöntjük a száraz alapanyagot. Egy mérőedénybe a vizet, az olajat és az élesztőt elkeverjük, majd a száraz alapanyaghoz tesszük.

A tészta 15 perc keverés után összeáll a dagasztógépben. Ezután a tésztát kivesszük a keverőtálból, felosztjuk, majd gömbölyítjük. (ha nagyon ragadna a tészta, pici olajjal megkenjük a kezünket, és így formázzuk). 20 percet hagyjuk pihenni.

20 perc után átgyúrjuk, formázzuk, majd újabb 20 perc kelesztés.

Sütés előtt Vízpermettel meglocsoljuk. Alacsony 150 fokos sütőbe elő sütjük. Majd 200 fokon 40 percig készre sütjük.



Speciális sütőkeverék csökkentett szénhidrát tartalmú pizzatészta előállítására

Felhasználási javaslat

Magas rosttartalmú, pizzák készítésére alkalmas lisztkeverék.

Tárolás: száraz, hűvös szellős helyen

Minőségét megőrzi: (nap, hónap, év)

Összetevők:

búza pizzaliszt (BL-50), vitális **búzaglutén liszt, rozs-búzaliszt**, guármag liszt, tejsavas keverék (feltárt teljes kiőrlésű búzaliszt, étkezési sav: tejsav), étkezési só, aszkorbinsav.

Átlagos tápérték adatok

	100 g pizza sütőkeverék	100 g pizzatésztában**
Energia:	1424 kJ (337 kcal)	1078 kJ (256 kcal)
Zsír:	2,0 g	6,1 g
amelyből telített zsírsavak:	0,5 g	0,3 g
Szénhidrát:	55 g	35 g
amelyből cukrok:	0,8 g	3,4 g
Rost:	7,3 g	4,5 g
Fehérje:	21 g	13 g
Só:	1,4 g	2,1 g

**A címkén található receptjavaslat alapján elkészített termék.

Pizza recept

500 g pizza sütőkeverék esetén: 4,25 dl vízben oldjunk fel 6 g friss élesztőt (vagy 1 g porélesztőt). 0,25 dl olajat adjunk a sütőkeverékhez, majd a vizes-élesztős oldattal dagasszuk ki a tésztát. Ezután a hagyományos módon készítsük el a pizzatésztát.

További receptek a www.d-life.hu weboldalon.

Forgalmazó:
Inter-Cosmo Kft., 1162 Budapest,
Csömöri út 327.
www.dlife.hu



5 999861 348039

500g