

**CATEGORIA**

Confeitaria



## PIZZA DOCE

### INGREDIENTES

#### Grupo 1

Ingrediente	KG
Pré-mistura multimix Bakels	1.000
Fermento Biológico Seco Instantâneo Platinum Bakels	0.016
Água gelada	0.450
Desmoldante 65 Bakels	-
Recheio Forneável Chocolate com Avelã Bakels	-
Ganache sabor Chocolate Branco Bakels	0.050
Morangos	-

**Peso total: 1.516**

### MÉTODO

- Colocar a mistura MULTIMIX BAKELS na masseira, juntamente com o fermento biológico seco instantâneo e misturar por 1 minuto em velocidade lenta. Adicionar a água gelada e bater em velocidade lenta por mais 4 minutos. Em seguida, bater em velocidade rápida até atingir o ponto de véu. Cortar peças no tamanho desejado para formar uma pizza e colocar em uma assadeira untada com DESMOLDANTE 65 BAKELS para deixar descançar. Assar em forno de lastro à 175°C por 25 minutos, aproximadamente. OBS.: O tempo e a temperatura para forneamento dependerá do formato e do peso do produto.

- Após fornear a pizza, adicionar o RECHEIO FORNEÁVEL AVELÃ BAKELS e decorar com morangos e GANACHE SABOR CHOCOLATE BRANCO BAKELS.