**PreMix blat PIZZA baza**

**-mod de utilizare-**

Revizia 2- 18.11.2013

**1. Aplicatie:** Obtinerea de blat de pizza crocant sau pufostehnologie speciala. Premixul inlocuieste cu succes laptele si ouale din retetele initiale.

REAL T.D.C. este producatorul acestui premix.

**2. Avantajele utilizarii acestui premix sunt:**

* Are certificat de calitate – declaratie de conformitate, este produs in conditii care respecta normele sanitar-veterinare de siguranta a alimentului HACCP
* Este un produs concentrat, fiabil si economic
* Blatul isi pastreaza forma si se prepara foarte usor si simplu

**3. Ambalare:** Saci hartie multistrat de 25 kg.

**4. Termen de valabilitate:** 6 luni intr-un loc uscat, ferit de razele soarelui, cu o temperatura 18-250C, si o umiditate de circa 60-65%.

**5. RETETA DE FABRICATIE**

- faina 550 1 kg

- premix blat PIZZA baza 50 grame

- drojdie 30 grame

- apa 500 ml

- sare 14 grame

- ulei/margarina optional 20 grame

**6. MOD DE LUCRU**

* **Framantarea:** se realizeaza in malaxor unde se adauga toate ingredientele si se malaxeaza timp de 4 min la viteza mica si 5 min la viteza mare, cu o temperatura a aluatului de 26ºC ;
* **Odihna** aluatului. Dupa ce s-a framantat aluatul, se pune intr-un vas sau pe masa de lucru, se acopera pentru a nu face coaja si se lasa la relaxare circa 10 minute.
* **Divizarea** aluatului se face manual sau pe linie functie de necesitati;
* **Modelarea** aluatului se face pe manual sau automat pe linia de fabricatie**;**
* **Dospirea** se face in dospitor sau pe masa de lucru la temperatura de 30ºC, timp de 20 min;
* **Coacerea** se realizeaza in cuptoare de pizza.