

BASE PIZZA PRECOCIDA (TANTO PARA TRIGO Y ESPELTA)

1. Descongelar la masa (aguanta hasta 24h en frío)
2. Enharinar la mesa de trabajo.
3. En la mesa, poner la parte inferior de la masa hacía arriba.
4. Aplastar suavemente con los dedos.
5. Dar forma con el rulo. No aplastar la masa siempre en el mismo sentido. Se debe ir girando la masa y alternando la dirección de aplastado.
6. Poner las masas en una bandeja de pastelería con papel de horno. Poner dos masas por bandeja.
7. Las pizzas deben tener entre 25-28 cm de diámetro.
8. Después de amasar, introducir en la cámara de fermentación 1h.
9. Tras una hora en la cámara de fermentación, punzar la base por todos sitios con un rodillo punteador de masas.
10. Hornear 8 minutos con el tiro cerrado a la misma temperatura que habitualmente se hace el pan. Aplicar vapor al inicio de la misma forma que se aplica al resto de panes.
11. Sacar del horno y enfriar las masas en el carro
12. Una vez frías, envasar individualmente en bolsas transparentes y ubicarlas en estantería junto a los brioches.

Stock mínimo:

- 10 de trigo
- 5 de espelta