

PIZZA RUSTIQUE

*en snack,
mange muligheder!*

UDNYT DIT OMSÆTNINGSPOTENTIALE!

Homemade

**BAGER
PIZZA**

VORES BAGER-PIZZA: GENNEMPRØVEDE GRUNDOPSKRIFTER

Nu kan du differentiere dig fra dine konkurrenter med dine pizzaer fremstillet af din egen individuelle opskrift. Her er der et par forslag til grundopskrifter:



BAGER-PIZZA MED PANE RUSTIC

INGREDIENSER GRUNDDEJ

Hvedemel	1.700 g
Pane rustic	300 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Salt	50 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g

Dejvægt 3.470 g

INGREDIENSER SAUCE

Pesto-Sauce:	
Pesto Genovese	425 g
Crème fraîche 18% Fedt	255 g
Emmentaler, revet, min.45% Fedt	130 g
Mandler, hakkede	85 g
Æg	40 g

Vægt Pesto-Sauce 935 g

Parmesan, revet	150 g
-----------------	-------

Vægt i alt 4.555 g

Æltetid: 5 min. langsomt
6 min. hurtigt

Dejtemperatur: 26 °C

Liggetid: 10 min.

Vægt pr. virk: 3.000 g

Raskning i virk: 10 min.

Raskning pr. stk.: 90-120 min.

FREMSTILLING

Rul de raskede dejstykker ud i størrelse ca. 20 x 15 cm og læg på plader belagt med bagepapir.

Dejstykkerne kan også formes i hånden i den angivne størrelse. Det giver en lidt mere åben og uregelmæssig porring i pizzaerne.

Smør Pesto-Saucen på og drys med parmesanost. Forbag pizzastykkerne ved 250 °C i ca. 8-9 min. De bagte pizzastykker kan efter afkøling sættes på frost.

For at lave pizzaerne færdige skal pizzastykkerne tøs let op. Derefter puttes resten af den ønskede fyld på og pizzaerne bages færdige ved 250 °C i ca. 5-6 min.

BAGER-PIZZA MED PANE LUCIANE

INGREDIENSER GRUNDDEJ

Hvedemel	1.600 g
Pane Luciane	400 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g
Dejvægt	3.420 g

INGREDIENSER SAUCE

Meister Pizza Sauce Napoli	1.500 g
Parmesan, revet	150 g
Vægt i alt	5.070 g

Æltetid:	5 min. langsomt 6 min. hurtigt
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	10 min.
Vægt pr. virk:	3.000 g
Raskning i virk:	10 min.
Raskning pr. stk.:	90-120 min.

FREMSTILLING

Rul de raskede dejstykker ud i størrelse ca. 20 x 15 cm og læg på plader belagt med bagepapir.

Dejstykkerne kan også formes i hånden i den angivne størrelse. Det giver en lidt mere åben og uregelmæssig porring i pizzaerne.

Smør **Meister Pizza-Sauce Napoli** på og drys med parmesanost. Forbag pizzastykkerne ved 250 °C i ca. 8-9 min. De bagte pizzastykker kan efter afkøling sættes på frost.

For at lave pizzaerne færdige skal pizzastykkerne tøs let op. Derefter puttes resten af den ønskede fyld på og pizzaerne bages færdige ved 250 °C i ca. 5-6 min.

BAGER-PIZZA MED PANE D'ORO

INGREDIENSER GRUNDDEJ

Hvedemel	1.700 g
Pane d'oro	300 g
SP Soft & Frisch CL	20 g
Salt	50 g
Gær	60 g
Vand, ca.	1.340 g
Dejvægt	3.470 g

INGREDIENSER SAUCE

Meister Pizza Sauce Napoli	1.500 g
Parmesan, revet	150 g
Vægt i alt	5.120 g

Æltetid:	5 min. langsomt 6 min. hurtigt
Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	10 min.
Vægt pr. virk:	3.000 g
Raskning i virk:	10 min.
Raskning pr. stk.:	90-120 min.

FREMSTILLING

Rul de raskede dejstykker ud i størrelse ca. 20 x 15 cm og læg på plader belagt med bagepapir.

Dejstykkerne kan også formes i hånden i den angivne størrelse. Det giver en lidt mere åben og uregelmæssig porring i pizzaerne.

Smør **Meister Pizza-Sauce Napoli** på og drys med parmesanost. Forbag pizzastykkerne ved 250 °C i ca. 8-9 min. De bagte pizzastykker kan efter afkøling sættes på frost.

For at lave pizzaerne færdige skal pizzastykkerne tøs let op. Derefter puttes resten af den ønskede fyld på og pizzaerne bages færdige ved 250 °C i ca. 5-6 min.

DEN PERFEKTE BASIS TIL DE BEDSTE PIZZAER

Med vores grunddeje har du den perfekte basis for at tilbyde dine kunder alsidige snack-kreationer.



Så let er det:



1. Form Pizza-stykkerne efter raskning i 90 - 120 min. og forbered med sauce efter opskrifterne og forbag i ca. 8-9 min. ved 250 °C. Dejstykkerne kan efter afkøling sættes på frost.

2. Efter en kort optøning kan pizzaerne fyldes efter ønske og bages færdig i 5-6 min. ved 250 °C.

3. Tilslut afkøles pizzaerne en smule og lige inden salg kan de toppes med friske ingredienser og evt. dryppes med lidt ekstra jomfru olivenolie.

TIP: Varm Pizzaen ved salg i Merrychef eller Atollspeed (Hybridovn). Varme forhøjer kvaliteten og nydelsen! Et par dråber olivenolie og frisk salat (fx. rucola) eller krydderurter (fx. basilikum) forbedrer udseendet og smagen af pizzaen.



Pizzaer „på række“ er en udemærket Eye-Catcher i din Snack-bar



LÆKRE IDEER:



BAGER-PIZZA VEGGIE

Vegetar pizzasnack med Pane Luciane

INGREDIENSER

Forbagt pizza med Pane Luciane, ca. 4.060 g

Fyld:

Peberfrugt, rå, i strimler	1.650 g
Rødløgsringe, fint snittet	300 g
Oliven, sorte	180 g
Små tomater i skiver	360 g
Gouda, revet 45 % Fedt	1.050 g

Vægt i alt	7.600 g
------------	----------------

Antal	30
-------	----

AFSLUTNING

Tø de forbagte pizzabunde op. Bland peberfrugt, løg, oliven og tomater med hinanden og læg på pizzaerne.

Til slut drysses med revet goudaost og bag pizzaerne færdig ved 250 °C i ca. 6 min.



BAGER-PIZZA MARGHERITA

Vegetar pizzasnack med Pane Luciane

INGREDIENSER

Forbagt pizza med Pane Luciane, ca. 4.060 g

Fyld:

Mozzarella, revet 45 % fedt	900 g
-----------------------------	-------

Fyld efter bagning:

Små tomater i skiver	750 g
Basilikumblade, friske (ca. 150 stk.)	150 g

Vægt i alt, ca.	5.860 g
-----------------	----------------

Antal	30
-------	----

AFSLUTNING

Tø de forbagte pizzabunde op og læg mozzarella på. Bag pizzaerne færdig ved 250 °C i ca. 5-6 min.

Til slut lægges tomater og basilikum på pizzaerne. For den „italienske“ nydelse dryp med lidt balsamico og olivenolie lige før servering.



BAGER-PIZZA SERRANO

Pizzasnack med Pane Luciane

INGREDIENSER

Forbagt Pizza mit Pane Luciane, ca. 4.060 g

Fyld efter bagning:

Serrano-skinke	1.050 g
Parmesan, flager	600 g
Ruccolablade, friske (ca. 150 stk.)	300 g

Vægt i alt	6.010 g
------------	---------

Antal	30
-------	----

AFSLUTNING

Bag de optøede pizzabunde færdige i ca. 5 min.

Efter bagning lægges fyldet på.



BAGER-PIZZA POMODORO-PROSCIUTTO

Pizzasnack med Pane Luciane

INGREDIENSER

Forbagt Pizza med Pane Luciane, ca. 4.060 g

Fyld efter bagning:

Små tomater - i skiver	600 g
Skinke, kogt	1.500 g
Ruccolablade, friske (ca. 150 St.)	300 g

Vægt i alt	6.460 g
------------	---------

Antal	30
-------	----

AFSLUTNING

Bag de optøede pizzabunde færdige i ca. 5 min.

Efter bagning lægges fyldet på.



BAGER-PIZZA TUN

Pizzasnack med Pane rustic

INGREDIENSER

Forbagt Pizza med Pane rustic, ca. 3.650 g

Fyld:

Tun i olie 2.100 g

Rødløg i ringe, fint snittet 300 g

Mozzarella, revet 45 % Fedt 900 g

Vægt i alt **6.950 g**

Antal 30

AFSLUTNING

Tø de forbagte pizzabunde op og læg tun, rødløg og mozzarella på. Bag pizzaerne færdig ved 250 °C i ca. 6 min.



BAGER-PIZZA SALAMI

Pizzasnack med Pane d'oro

INGREDIENSER

Forbagt Pizza med Pane d'oro, ca. 4.100 g

Fyld:

Emmentaler, revet min. 45 % fedt 600 g

Mozzarella, revet 45 % fedt 600 g

Fyld efter bagning:

Salami 1.350 g

Vægt i alt **6.650 g**

Antal 30

AFSLUTNING

Tø de forbagte pizzabunde op, drys med revet emmentaler og mozzarella. Bag pizzaerne færdig ved 250 °C i ca. 5-6 min.

Til slut lægges salami på. Lige før servering pynt med rucola og dryp lidt olivenolie på.

LÆKRE PIZZAER BAGT AF EN RIGTIG BAGER!



TIP: Tilbyd dine kunder at købe de forbagte bunde så de selv kan lave lækre bager-pizzaer derhjemme.

Køb ingredienserne hos BÄKO Danmark

Produkt	BÄKO varenr.
Pane Luciane	211486
Pane D'oro	221069*
Pane Rustic	213910
SP Soft & Frisch CL	381759
Meister Pizza Sauce Napoli	220315
*bestillingsvare	

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



*connecting the
world of baking®*