

Corteza Integral para Pizza

Sirve: 70 Porciones

70 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Levadura activa en polvo	2 7/8 oz	1/4 tza 2 cdas 2 cdtas
Agua tibia	6 lb 4 oz	3 cuarto gl
Harina integral	4 lb 12 oz	1 gl 1 pt
Harina todo uso fortificada	2 lb 13 oz	2 cuarto gl 2 tzas 2 cdas
Harina de pastel fortificada	1 lb 10 oz	5 1/3 tzas
Sal	2 5/8 oz	1/4 tza
Azúcar	3 1/2 oz	1/2 tza
Aceite vegetal	5 1/8 oz	2/3 tza

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	233	
Grasa total	2.97 g	
Proteinas	7.4 g	
Carbohidrato	46.3 g	
Fibra dietetica	4.67 g	
Grasa saturada	0.46 g	
Sodio	408 mg	

Preparación

1. Disuelva la levadura en polvo en agua tibia (110°F). Déjela reposar de 4 a 5 minutos.
2. Mezcle la harina integral, harina todo uso, y harina de pastel en una batidora. Mézclela con un accesorio de amasar por 30 segundos a velocidad baja. Abra un hueco en el centro.
3. Combine la levadura disuelta, sal, y azúcar en la batidora con los ingredientes secos. Gradualmente incorpórelos en los ingredientes secos usando el accesorio de amasar a velocidad baja. Amase por 15 minutos a velocidad media.

4. Divida y forme la masa en 7 bolas, 2 lbs 4 oz cada una. Déjelas reposar por 20 minutos.
5. Ligeramente cubra con aceite 7 media-bandejas de hornear (18" x 13" x 1").
6. Coloque 2 lb 4 oz de bolas de masa en cada una. Déjelas reposar por 20 minutos.
7. Aplane la masa con rodillo o estirándola en las bandejas hasta los bordes. Mantenga los bordes más gruesos que el centro.
8. Agregue los ingredientes que desee uniformemente sobre cada corteza.
9. Hornee hasta que la corteza esté crujiente y dorada.
Horno convencional: 475° F por 20 minutos.
0. Corte por la mitad a lo largo y 5 líneas a lo ancho para obtener 10 piezas.