

Corteza de Pizza

Meal Components: Grains

Breads, B-14

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina integral/mezcla fortificada	3 lb 8 oz	3 cuarto gl 1 tza	7 lb	1 gl 2 1/2 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> Para obtener los mejores resultados, tenga todos los ingredientes y utensilios a temperatura ambiental. Coloque la harina, sal, azúcar y levadura seca en el tazón grande de la batidora. Mezcle con el accesorio para amasar durante 30 segundos a velocidad baja. Combine el agua tibia y el aceite. Añada los líquidos a los ingredientes secos. Mezcle a
Sal		1 1/2 cda		1 Cda	
Azúcar		2 Cdas 1 cda	2 oz	1/4 tza 2 cdtas	
Levadura seca activa (vea el consejo especial)		2 Cdas 1 1/2 cda	2 oz	1/4 tza 1 Cda	
Agua caliente (130° F)		1 cuarto gl 1/4 tza		2 cuarto gl 1/2 tza	

4. Divida y dele forma a la masa. Para 50 porciones, divida en 2 bolas de 2 lb 6 oz cada una y 1 bola de 1 lb 3 oz. Para 100 porciones, divida en 5 bolas de 2 lb 6 oz cada una. Déjelas reposar durante 20 minutos.

Aceite vegetal

1/3 tza

2/3 tza

Harina de maíz, grano entero

2 1/2 oz

1/2 tza 2 Cdas

5 oz

1 1/4 tzas

5. Ligeramente cubra las bandejas planas de hornear (18 "x 26" x 1 ") y una media-bandeja plana de hornear (13" x 18" x 1") con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, utilice 2 bandejas de hornear y una media-bandeja de hornear.

6. Coloque las bolas de 2 lb 6 oz de masa en el centro de cada bandeja y las bolas de 1 lb 3 oz de masa en el centro de cada media-bandeja. Aplane la masa con un rodillo hasta lograr 1/8" de grosor hasta las orillas de las bandejas.

7. Para la cobertura, horneado, y distribución de porciones, vea Pizza con Cobertura de Carne Molida (D-31) o Pizza con Queso (D-30). Corte cada bandeja de hornear 4 X 5 (20 piezas). Corte cada media-bandeja de ornear 2 x 5 (10 piezas).



Notas

Consejos especiales:

Para utilizar levadura (instantánea) de actividad elevada, siga las instrucciones del fabricante.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización esta en curso.

Serving	Yield	Volume
1 Porción provee el equivalente de 2 oz de granos.	50 Porciones: alrededor de 5 lb 15 oz 100 Porciones: alrededor de 11 lb 14 oz	50 Porciones: 2 bandejas de hornear y 1 media-bandeja de hornear 100 Porciones: 5 bandejas de hornear