

# Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW  
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.  
44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:  
42-674 Zbrostawice  
ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT  
POLSKI

## Ciasto pizza 25%

**Ciasto pizza 25%** to mieszanka aromatycznego ciasta z dodatkiem przypraw i ziół do produkcji spodów do pizzy oraz innych drobnych wypieków pszennych, jak bułeczki pikantne, pizzerinki, etc. Ciasto z tej mieszanki jest łatwe w przygotowaniu, stabilne, smaczne o delikatnym miększu.

### Sposób wykonania:

Wszystkie składniki połączyć razem w miesiarce.

**Czas miesienia:** 3 min. obroty wolne i 6 min. obroty szybkie.

Następnie ciasto podzielić na presy o wadze ok. 2,20 kg / 30 szt.

Otrzymane kęsy rozwałkować, posmarować sosem „Tratoria”, następnie według uznania rozłożyć dodatki (farsz) i posypać startym żółtym serem i zapiec.

Wypiekać w temp. 230-220°C przez ok. 8-10 minut z zaparowaniem pieca.

Spody można mrozić po uprzednim zapieczeniu w temp. ok. 180°C.

### Propozycje receptur:

Ciasto pizza 25%	1000 g
Mąka pszenna typ 500	3000 g
Drożdże	160 g
Olej	200 g
Woda	2200 g

## Sos do pizzy „Tratoria” i „Tratoria” z warzywami

Oparty na naturalnych składnikach - koncentrat aromatycznego sosu pomidorowego z ziołami w proszku o szerokim zastosowaniu do przygotowania sosu do pizzy przed lub po jej wypieku. Oraz do innych zastosowań piekarniczych lub jako dodatek do potraw, także do gastronomii. Nie wymaga gotowania, szybki i prosty do przygotowania, doskonały do zapiekania, bardzo wydajny.

### Sposób wykonania:

Składniki połączyć a następnie mieszać różgą lub mikserem do uzyskania jednolitej konsystencji. Sos nakładać na wcześniej przygotowane ciasto lub inne wyroby piekarnicze. Wypiekać w temp. 230 – 220°C.

**Sos do pizzy „Tratoria” z warzywami** to wzbogacona wersja sosu podstawowego o kawałki czerwonej i zielonej papryki, płatki suszonej cebuli, kompozycję odpowiednio dobranych naturalnych ziół i przypraw, jak oregano, bazylija, cząber, majeranek. Dzięki niemu można zaoszczędzić czas i koszt stosowania niektórych dodatków i przypraw, a zarazem uzyskać wyroby o niezapomnianym smaku.

### Receptura na sos:

Sos do pizzy „Tratoria”	200 g
Woda zimna przegotowana	1000 g

Dystrybutor:



[www.kwalita.pl](http://www.kwalita.pl)