



Calidad y valor

Mezcla para masa de pizza

Pizza Crust Mix Completa

	Base para 50 lb	Base para 25 lb	Base para 5 lb
Masa de pizza	Mezcla para 50 lb	Mezcla para 25 lb	Mezcla para 5 lb
Agua tibia (90° F a 100° F)	25 lb (12 ½ cuartos de galón)	12 ½ lb (6 ¼ cuartos de galón)	5 tazas (1 ¼ cuartos de galón)

Método

- Use una batidora con accesorio de gancho para amasar.
- Vierta el agua tibia (90° F a 100° F) en el bol de la mezcladora. Añada la mezcla para masa de pizza.
- Mezcle a baja velocidad* durante 9 a 12 minutos.
- Cortar la masa al peso deseado. Consulte la tabla a continuación:**
- Cubra y deje reposar durante 20 minutos.
- Pinche la masa con un tenedor antes de añadir el resto de los ingredientes.
- Hornee de acuerdo con la siguiente tabla:***

No coma la pasta, la masa o la mezcla cruda.

Forma	Peso recomendado para la masa
Bandeja de 16 pulgadas para pizza	14 onzas**
Bandeja de mitad de tamaño	1 ½ lb**
Bandeja de tamaño completo	3 lb**

Horno estándar	450° F durante 10 - 14 minutos***
Horno de convección	400° F durante 8 - 10 minutos***

Nota: La masa puede permanecer con fermentación retardada y refrigerada hasta durante 3 días antes de usarla. Para una masa que permanecerá con fermentación retardada, use agua fría. Después de cortar al peso deseado, cubra y refrigere de inmediato.

* La velocidad baja es la 1.ª velocidad de una batidora de 3 velocidades o la 2.ª velocidad en una batidora de 4 velocidades.

*** El tiempo de horneado puede variar dependiendo del horno y de la carga del horno.

Rendimiento y peso: La masa de 50 lb de mezcla para masa de pizza rendirá aproximadamente 24 bandejas u ochenta y cuatro bolas de masa de 14 onzas.

0g GRASA TRANS. ALMACENE EN UN LUGAR FRESCO Y SECO.

JIFFY Foodservice, LLC • Chelsea, Michigan 48118

