



**NY
PRODUKT-
SERIE!**
2 kg poser

Perfekt pizzabunn – hver gang!



Bra mat fra
Lantmännen



Et **NYTT** melkonsept!

Regal lanserer en serie med 2 kgs mel for proffbakeren som gjør det lettere å få et like godt resultat hver gang.

Mel til
ITALIENSK
bunn



Mel til
AMERIKANSK
bunn



Veien til en **GOD PIZZA**

starter med deigen.
Hvordan ser din prosess ut?



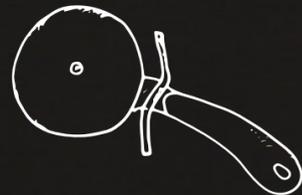
Visste du at...

ulike melsorter kan gi forskjellige resultat?
Med **Proffserien** får du det optimale
melet til din pizzabunn.



Proffserien

Pizzamel



Velegnet til lange bakeprosesser og baking over kjøl/frys. Bruk Pizzamelet til Italienske pizzabunner og foccacia som langtids heves på kjøl.

SAMME RESULTAT
HVER GANG

HØYT
PROTEININNHOLD



TÅLER LANGE
HVILETIDER

**BESTILL
HOS DIN GROSSIST!**

Varenavn:
Pizzamel 2 kg
EPD: 5672415

OPPSKRIFT PÅ ITALIAN STYLE PIZZA

(16stk / 200g)

Ingredienser:

| | |
|---------|--|
| 2000 g | Regal Pizzamel |
| 40 g | olivenolje |
| 40 g | salt |
| 10-20 g | gjær (mindre gjær jo lengre tid i kjøleskap) |
| 1200 g | vann |

1. Elt deigen med alle ingredienser til ferdig deig med god strekkbarhet. Deig temperatur ca. 23-24 grader.
2. La deigen hvile ½ time. Del opp deigen i ønsket deigvekt (Feks. 200 gr.), rundvirk og sett de av og dekk til med plastfilm.
3. La de komme litt i gang i romtemperatur før de settes på kjøl i 1-3 døgn.
4. Strekk pizzaene ut og ha på ønsket topping før de stekes på høy temperatur (ca 350 grader) i ca 3-5 minutter.



Proffserien

Hvetemel Ekstra

Det optimale allroundmelet som passer ekstra godt til amerikansk pizza med raske prosesser.



SAMME RESULTAT
HVER GANG

BEDRE VOLUM
OG FARGE



SPRØERE SKORPE

**BESTILL
HOS DIN GROSSIST!**
Varenavn:
Hvetemel ekstra 2 kg
EPD: 5672423

OPPSKRIFT PÅ AMERIKANSK PIZZA

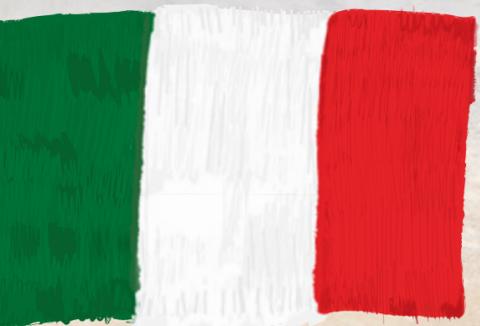
(700g / 5 stk)

Ingredienser:

2000 g Regal Hvetemel Ekstra
70 g olivenolje
30 g salt
60 g gjær
1500 g vann

1. Ha alt utenom oljen i eltemaskinen
2. Eltes 12 min sakte og 5 min fort, sørg for å elte deigen smidig før du har oppi oljen mot slutten av eltingen. Eltetider varierer med eltemaskin.
3. Deigen skal hvile i 60 min, før den deles opp og formes til pizza.
4. Ha på tomatsaus og etterhev i ca 75 min, sørg for å dekke til godt.
5. Ha på topping og stek på 275-300 grader i 10 min.





Tips til baking av **DELIZIOSO** italiensk bunn

1. ELTING

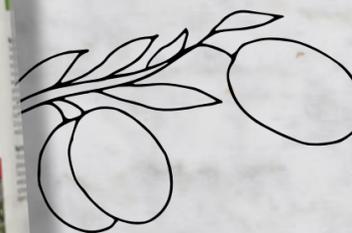
Elt deigen med alle ingredienser til ferdig deig med god strekkbarhet.
Deig temperatur ca. 23-24 grader.

3. FORMING AV DEIGEMNENE

Pizzadeiger som skal ha lange modningstid, er best å dele opp etter en ½-lt for så å trille de runde og dekke til godt før lagring på kjøll.

2. HVILETID

Hvis det brukes mindre gjær og lavere temperatur på deigen, må hviletiden forlenges, dette gir en saftigere og mer smakfull bunn.



4. TOPPING

Ta på garnityr av ønske før steking.

5. STEKING

For best mulig resultat for tynne pizzabunner forvarm ovnen til 300-350°C, og stek i ca 5-8 min.





Tips til baking av **TASTY** amerikansk bunn

1. ELTING

For å få en fin og smidig deig, hold igjen litt vann når du elter og følg med underveis for å spe på det siste. Deigen er ferdig når den er smidig og glatt, og ikke ryker for lett.

2. HVILETID

La deigen hvile i ca. 1 time på et lunt sted godt tildekket. Husk - det er viktig å la deigen få tid!

3. FORMING AV DEIGEMNENE

Del opp i deigemner og la dem slappe av tildekket i ca. 45-60 minutter på bakebordet. Kjevles ned til 1 cm, for en fin amerikansk tykkelse.

4. ETTERHEVING

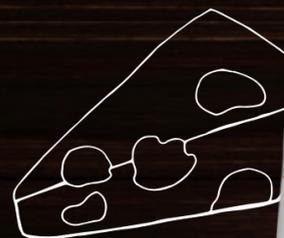
Ha på tomatsaus og etterhev i 75 min. Tiden avhenger her av både deigtemperatur og av temperaturen i omgivelsene.

5. TOPPING

Ta på garnityr av ønske før steking.

6. STEKING

Start steking på ca. 250 °C i ca. 12-15 min.
*Temperatur og tid må sees på som veiledende, alle ovner er forskjellige.



For bestilling
kontakt din
lokale grossist!

Besøk gjerne våre hjemmesider
www.lantmannencerealie.no
for mer informasjon.



Bra mat fra
Lantmännen

