



BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.  
ul. Pryncypalna 129/141, 93-373 Łódź  
tel.: +48 42 2323200, fax: +48 42 2323295  
www.biowin.pl

## Drożdże do pizzy - 500g



SYMBOL

409250

KOD EAN

5908277707378

### CHARAKTERYSTYKA

Inne produkty z tej kategorii:

#### Drożdże do pizzy - 500g

Suszone drożdże piekarskie do wypieku pizzy.

#### Przepis:

Do miski wsyp mąkę, sól i drożdże. Wszystko delikatnie wymieszaj. Dodaj powoli letnią wodę. Wyrabiaj 10 minut na blacie lub stolnicy oprószonej mąką, do momentu aż ciasto stanie się jednolite i elastyczne (ciasto zacznie odchodzić od ścianek naczynia). Następnie ciasto ponownie króko wyrabiaj z oliwą z oliwek. Przykryj czystą bawełnianą ściereczką i pozostaw na 30-45 minut do wyrośnięcia (ciasto podwoi swoją objętość) w ciepłym miejscu. Po wyrośnięciu oprósz ciasto mąką, rozwałkuj i uformuj, tak aby uzyskać cienki placek. Następnie piecz z ulubionymi dodatkami około 10-15 minut w temperaturze 250C.

- 409220 - Suszone drożdże piekarskie 100g
- 409230 - SUSZONE DROŻDŻE PIEKARSKIE 500g
- 409240 - SUSZONE DROŻDŻE PIEKARSKIE 10kg
- 312006 - Kamień do pizzy z łopatką - okrągły (33x33cm)
- 312007 - Kamień do pizzy z łopatką - prostokątny(38x30,5cm)

### DANE LOGISTYCZNE

	szer/gł/wys [cm]	Ilość sztuk	waga [kg]
Sztuka	9x6x11	1	0,500
Opakowanie jednostkowe	9x6x11	1	0,500
Opakowanie zbiorcze	38x30x13	20	10,00

### PRZEZNACZENIE

do wypieku pizzy

### INFORMACJE DODATKOWE

PKWiU

10.89.13.0

VAT

23%