

ТЕСТО НА ПИТУ

ДЛЯ САЛАТА МИСТА

**Наименование
продукта**

Вес закладки на 1 кг в граммах

Нетто

Мука для пиццы	500
Манка	150
Вода тёплая	425
Дрожжи сухие	12
Масло оливковое	55
Соль	10
Сахар	30

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания



МИСТА

САЛАТ В ПИТЕ

**Наименование
продукта**

Вес закладки на порцию в граммах

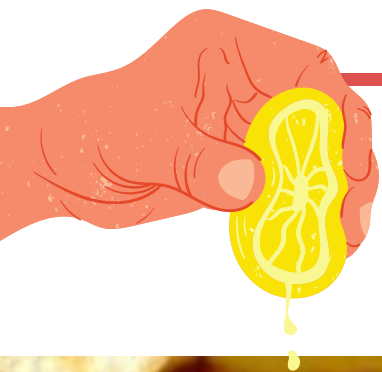
Нетто

Пита лепёшка	1 лепешка
Микс салата	1 пучок
Помидоры Черри	4 шт.
Огурец свежий	1/2 шт.
Перец болгарский	1/2 шт.
Редис	6 слайсов
Сыр Моцарелла	6 мелких шариков
Масло оливковое	1 ст. ложка
Соус Песто	2 ст. ложки
Микрозелень	для украшения
Маслины	6 шт.
Томат грунтовый	1/2 шт.
Томат розовый	1/2 шт.

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания



ТЕСТО НА ПИТУ ДЛЯ САЛАТА МИСТА



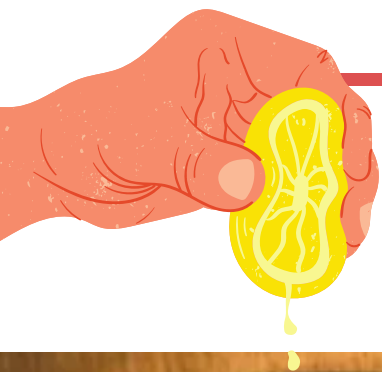
Особенность этого теста в том, что нужно использовать действительно хорошую муку для пиццы (либо муку с повышенным содержанием белка - около 13%).

1. В тёплой воде размешиваем дрожжи, добавляем в смесь немного соли и сахара и даём постоять, чтобы дрожжи активировались.
2. Оставшуюся "сухую" часть перемешиваем между собой и постепенно, мелкими порциями, постоянно помешивая, добавляем в смесь с дрожжами.
3. Вымешиваем тесто порядка 20-40 минут (удобнее это будет сделать миксером со специальным "крючком" для теста)
4. В конце замеса добавить оливковое масло и дозамешиваем. Тесто затягиваем плёнкой и убираем в холодильник на сутки-двое, периодически помешивая.
5. Фасуем тесто на шарики по 100 грамм и раскатываем в лепёшки
6. Лепёшки выпекаем при самой высокой t нагрева духовки 3-5 минут. Ни в коем случае не делаем проколы - нужны именно "надутые" шарики лепёшки



МИСТА

САЛАТ В ПИТЕ



ЛОфт
СТУДИЯ
ВКУСА

1. Овощи нарезаем крупным кубиком, сыр Моцарелла и микс-салата рвём, маслины давим. Заправляем ложкой оливкового масла и двумя ложками соуса Песто.
2. Секрет: чтобы помидоры были вкуснее, немного присыпаем их сахаром.
3. С обратной стороны свежеспечённой лепёшки вырезаем отверстие и фаршируем её салатом.
4. При подаче декорируем микрозеленью.
5. Разбиваем лепёшку и приятного аппетита

:)

Технология приготовления может отличаться от рецепта, по решению Шефа.

За подробностями можете обращаться в аккаунт Шефа

@sibchef

