

Goed pizza recept

Aantal pizza's	4 x 265	16x75 7gr gist	5 x 265	6 x 265	6x280 (60%)	7 x 265	7 x 280	8 x 265	9 x 280 (60%)
Totaal deeg	1060	1200	1325	1590	1680	1855	1960	2120	2520
Zout 2,5%	15	18	19	23	25	27	29	30	38
Olijfolie 2%	13	14	16	19	20	22	23	26	30
Meel totaal 100%	625	708	783	938	1021	1095	1156	1250	1540
Water totaal 65%	407	460	509	610	613	711	751	814	924
Meel restant	325	408	483	638	721	795	856	950	1090
Water restant	107	7gr gist	209	310	313	411	451	514	474

Deelfactor is 169,5%

Polish

3gr gist in polish met 300ml/300gr 5gr suiker

Gist en suiker in water oplossen. Daarna meel water bij t water

1-3 uur RT dan 24 uur koelkast.

30min RT dan polish oplossen in water en zout erbij. Dan meel en olijfolie erbij voegen in 2/3 stappen.

Grote bal maken in olien en laten rusten 20min.

Daarna ballen maken 265gr per stuk.

<https://youtu.be/u7Hd6ZzKgBM?si=5-V0Ntzw75vQtOSz>

In winter bij graad of 19 ruimte temp 5 uurtjes voor t bakken eruit halen.

In zomer als t 21/22 graden is binnen dan 4 uur maximaal.