



GOLDEN SAUCE PIZZA FRITTA

INGREDIENTS

Group A

Ingredient	KG
Bakels Golden Sauce	0.300
Japanese Mayo	0.050
Total Weight:	0.350

Group B

Ingredient	KG
Pizza Dough	0.150
Cream Cheese	0.100
Chicken	0.100
Curry Leaves	0.010
Cheddar Cheese	0.050
	0.050
Total Weight:	0.460



DISPLAY CONDITIONS

Ambient



CATEGORY

Bakery, Breads, Rolls & Pastry,
Other Products



OCCASION

Afternoon Tea, Celebration,
Festive, Summer



FINISHED PRODUCT

Flat Bread, Ocassion Bread

Group C

Ingredient

Artisan Concentrate 7%

Bread Flour

KG

0.070

1.000

0.020

0.010

BAKELS INSTANT ACTIVE DRIED YEAST

Cold Water

0.800

Olive oil

0.100

Total Weight: 2.000

METHOD

Golden Sauce Mayo

1. Combine all ingredients (A) and mix well.
2. Heat the olive oil in a frying pan, cook the chicken strips (season with salt & pepper) on a hot pan for 5-6 minutes .
3. Heat enough oil in a deep-sided skillet pan to cover one pizza at a time. Heat to a temperature of 180°C.
4. Stretch the dough in each section into a flat circle, pressing down with your palm to flatten it. Put a spoonful of Golden Sauce Mayo in the dough center and all ingredients (B) in the center. Fold over and pinch the edges closed, taking care to leave an air pocket in the center. Pull on the two ends a bit and slowly lower into the hot oil. Fry in the hot oil, about 1-2 minutes per side or until golden brown.
5. Drain on absorbent paper and repeat with the other pizzas.

Cara-cara

1. Satukan semua bahan-bahan (A) dan gaulkan rata.
2. Panaskan minyak zaitun dalam kualiti, masak kepingan ayam (perasakan dengan garam & lada sulah) pada kualiti panas selama 5-6 minit.
3. Panaskan minyak yang secukupnya dalam kualiti bersisi dalam untuk menutupi satu piza pada satu masa. Panaskan pada suhu ke 180°C.
4. Regangkan doh di setiap bahagian ke dalam bulatan rata, tekan ke bawah dengan tapak tangan anda untuk meratakannya. Letakkan satu sudu Sos Emas Mayo di tengah doh dan timbunan semua bahan-bahan (B) di tengah. Lipat dan picit tepi tertutup, berhati-hati untuk meninggalkan poket udara di tengah. Tarik pada kedua-dua hujung sedikit dan perlahan-lahan turunkan ke dalam minyak panas. Goreng dalam minyak panas, kira-kira 1-2 minit setiap sisi, sehingga perang keemasan.
5. Toskan di atas kertas penyerap dan ulangi dengan pizza lain.

Pizza Dough

1. Place all ingredients (C) into a spiral mixer.
2. Mix the dough at a slow speed for 4 minutes then increase to a fast speed for an additional 9 minutes or until the dough is fully developed.
3. The desired dough temperature is between 26°C and 28°C.
4. Rest the dough in lightly oiled container for 60 minutes in proofer and fold the dough and continue prove for another 60 minutes at 34°C and 80% humidity.
5. Divide and cut the dough into rectangular shape or any other design.

Cara-cara

1. Masukkan semua bahan C ke dalam pengadun spiral.
2. Gaul adunan pada kelajuan rendah selama 4 minit kemudian naikan kepada kelajuan tinggi selama 9 minit atau sehingga doh berkembang sepenuhnya.
3. Suhu doh yang dikehendaki ialah di antara 26°C dan 28°C.
4. Rehatkan doh dalam bekas yang disapu sedikit minyak selama 60 minit dalam proofer dan lipat doh dan biarkan doh naik lagi selama 60 minit pada suhu 34°C dan kelembapan 80%.
5. Bahagi dan potong doh ke dalam bentuk segi empat tepat atau apa-apa reka bentuk lain.