



PIZZA

ピザ

配 合		Pate Final %	k g g
フランスパン専用粉		100	
塩		2	
saf ピザイースト		1	
ユーロモルト		0.2	
水		62	

工 程			
ミキシング		SP-15L	L5分
捏上温度			25℃
発酵時間			28℃ 60分
冷蔵			分割後冷蔵庫にて保管 (3℃)
成形			お好みの大きさ、厚さに伸ばす
焼成		oméga2	300℃ 3分

備 考

※ トッピング例 : オリーブオイル、塩

★オリーブオイル (ソレウ エクストラヴァージンオリーブオイル、オリ エクストラヴァージンオリーブオイル)

★塩 (サリス・ド・ペアルヌ、サリーヌ・ドゥ・ゲランド)