

PIZZA

ピザ

| 配 合 | Pate Final | kg 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 | WP Kemper | SP-15L |
| 捏上温度 | | L5分 |
| 発酵時間 | | 25°C |
| 冷蔵 | | 28°C 60分 |
| 成形 | | 分割後冷蔵庫にて保管 (3°C) |
| 焼成 | BONGARD | お好みの大きさ、厚さに伸ばす oméga2 300°C 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・ベアルヌ、サリーヌ・ドゥ・グランド)