

高加水 ピザ

加水率85%の高加水生地を薄く伸ばし、軽い食べ心地を追求したピザです。水が多い生地でもオーテンティック・デュラムを使うことで扱いやすくなります。

食塩と青のりでシンプルに仕上げることで、デュラム小麦薫るピザ生地自体のうま味を引き立てました。



配合

中力粉	85.0%
米粉	10.0%
大豆粉	5.0%
食塩	2.0%
水	85.0%
オリーブオイル	10.0%
青のり	0.6%
オーテンティック・デュラム	3.0%

※赤字はピュラトス製品

工程

ミキシング	L3M8H9
捏上温度	26℃
フロアタイム	120分
分割	150g
ベンチタイム	30分
成型	生地を手で伸ばしピケをする
焼成温度/時間	デッキオーブン 230/230℃ 3分 ピザオーブン 450℃ 1分30秒
焼成後	チャック付きビニール袋に入れる
冷凍	-20℃で保管
解凍	室温で解凍
仕上げ	チーズをトッピングして、リベイク

【オーテンティック・デュラム】機能性を持つ発酵種。デュラム小麦の発酵種ベースによる力強く豊穡な香り

www.puratos.co.jp

ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 / Fax: 03-5410-2321 E-mail: service_japan@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good