

半成型冷凍生地

品名:もっちりピザシート(ミックス)

荷姿	109g × 15ヶ × 4袋	売価	商品コード 160286
----	-----------------	----	--------------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
109g		

【栄養成分値】 ※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
275kcal	9.0g	5.9g	47.8g	1.5g	446mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	落花生	そば	えび	かに
○	○	-	-	-	-	-

ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	40~50分
焼成	上火	190℃
	下火	200℃
	時間	15~17分



原材料	使用量	単価	金額
もちりりピザシート生地	1/2ヶ		
ピザソース	10g		
ウィンナー	1/2ヶ		
スライスオニオン	6g		
スイートコーン	5g		
ミックスチーズ	6g		
ベーキングマヨネーズ	6g		
パセリ	適量		

【商品特徴】

ソフトなパン生地にウィンナー、コーン、スライスオニオン等をのせ、具材感を出した定番のミックスピザです。

(1)【解凍】
【当日解凍】
室温(約24℃)で10~20分間、自然放置します。(芯温約15℃まで)

(4)【トッピング②】
コーン、ミックスチーズをトッピングします。

(2)【並べ・ホイロ】
天板に合わせて生地を6~8枚並べ、ホイロをとります。
規格
高さ:約1.5cm

(5)【トッピング③】
ベーキングマヨネーズを全体に線掛けします。

(3)【トッピング①】
ピザソースを全体に塗ります。

※ウィンナーは横にカットします。

オニオンスライス、ウィンナーをトッピングします。

(6)【焼成】
焼成後の規格
高さ 約2.5cm

(7)【仕上げ】
ヘラで三角にカットし、お好みでドライパセリをふりかけます。