

冷凍玉生地

品名: 全粒粉ピザ(ポテト)

荷姿	80g × 20ヶ × 4袋	売価	円 商品コード180074
----	----------------	----	---------------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
80g		

【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
186kcal	6.4g	3.3g	34.0g	0.8g	208mg

【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	かに	えび
○	-	-	-	-	-	-

ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	40~50分
焼成	上火	180℃
	下火	200℃
	時間	14~15分

原材料	使用量	単価	金額
全粒粉ピザ生地	1ヶ		
ピザソース	10g		
スライスオニオン	6g		
じゃがいも(スライス)	20g		
ベーコン	1/4枚		
コーン	8g		
ブロッコリー	8g		
ベーキングマヨネーズ	4g		
ミックスチーズ	10g		

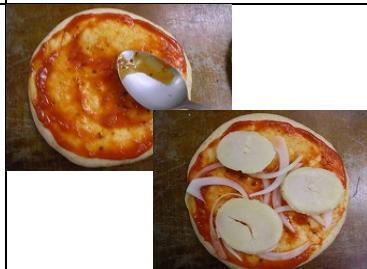


【商品特徴】

国内産全粒粉とロースト胚芽を配合した、歯ごたえと風味のあるピザ生地です。北海道産小麦粉を使い、もちりとした食感に仕上げました。ディスク状になっていますので、成形が容易にできます。



(1)【解凍】
前日にリタード室に入れます。リタード室から出し、10~20分程、自然放置します。(芯温約10℃まで)
(当日解凍の場合)室温(約24℃)で60~70分間自然放置します。(芯温約10℃まで)



(5)【トッピング①】
ピザソースを塗ります。生地が潰れないようにスプーンの腹を使って優しく塗ってください。スライスしたたまねぎ、じゃがいもをのせます。



(2)【成型】
手で均等に伸ばし、直径約13cmにします。



(6)【トッピング②】
じゃがいもを避けてコーンとブロッコリーをのせ、カットしたベーコンを散らします。



(3)【並べ・ホイロ】
均等な間隔をあけて、最大6ヶ並べます。



(7)【トッピング③】
ベーキングマヨネーズを線がけします。ミックスチーズを全体にのせます。



(4)【ホイロ後の規格】
直径 約13cm
高さ 2~2.5cm



(8)【焼成】
焼成後の規格
直径 13~14cm
高さ 2.5~3cm
仕上げにお好みで荒挽き黒胡椒を振りかけます。