

冷凍玉生地

品名:ピザ玉生地200

荷姿	200g×10ヶ×4袋	売価	円	商品コード	180212
----	-------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
200g		

【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

【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
○	-	-	-	-	-	-

発酵	温度	約35℃
	湿度	
	時間	約60分目安
焼成	温度	450℃
	時間	約1分~1分20秒



原材料	使用量	単価	金額
ピザ玉生地200	1ヶ		
ピザソース			
モッツアレラチーズ			
生バジル			
オリーブオイル			
リケイ油			

【商品特徴】

本格的なナポリピッツァ用の玉生地です。高温短時間での焼成に適しています。トッピング次第で好みのピザが出来ます。



(1)【前日】
天板に12コ間隔をあけて乗せ、ビニールをかけて解凍庫で解凍させます。



(2)【当日】
ビニールをかけたまま、約12cmになるまで発酵機に入れます。

※発酵させた生地は当日中に使い切ってください。
※直径約12cm以下は発酵不足で生地が固い状態です。焼きちみみの原因になります。
※直径約15cm以上は発酵過多なので、冷蔵庫に入れて発酵を止めて下さい。

※発酵目安は約1時間半です。季節により変動するので大きさを判断して下さい。

※発酵機がない場合、ビニールをかけたまま暖かい所(約25℃~約40℃)で発酵させて下さい(約2~3時間目安)時間は目安です。



(4)【成型②】
生地をひっくり返し、ふちを上にして麺台の上に置きます。ピケを軽く全体に打ちます。



(5)【網並べ】
網に乗せ、直径27cm・縁幅が約1.5cmになるように形を整えます。(大きさを下回らないようにして下さい。)



(6)【トッピング】
ピザソースを塗りまます。※縁1~2cm残して塗って下さい。チーズやバジルをトッピングし、オリーブオイルをかけます。



(7)【焼成】
焼成後、オリーブオイルを全体にかけます。



(3)【成型①】
生地プレス機の台座と上部に離型油を噴霧し、生地を丸く整えて置いた後、生地の上からさらに離型油をかけます。

約10秒プレスして、約27cmまで伸ばします。小さい場合、規定サイズになるようにもう一度約5秒プレスして下さい。