

ラタトゥイユ・ピッツァ

もちりした生地の一と口ピッツァ。
焼き上がりからの時間が長くなるほど、美味しさの差が激しいピザ生地には、ルヴァンの風味が効果的。10種類の野菜を煮込んだピザフィリングをソースにズッキーニやパプリカ、ナス等のラタトゥイユの具をトッピングしました。



ラタトゥイユの野菜ミックスは市販品を使用
ズッキーニ・玉葱・ナス・パプリカなどがミックスされた冷凍野菜です

配合

フランスパン用粉：リスドオル	70 %
強力粉：スーパーキング	30
FX	1.5
ドージャスト	0.3
食塩	2.0
モルトエース60	0.2
クレム・ドゥ・ルヴァン	12
水	83

工程

ミキシング	L 4 M 10 分
捏上温度	24
フロア時間	60 分
分割重量	30 g
成型	冷却し、しっかり押さえる
ホイロ時間	30 分
ホイロ条件	32 / 80% RH
トッピング	10種類の野菜ピザフィリング 5 g ラタトゥイユの野菜ミックス 3 g モッツアレラチーズ 2 g
焼成時間	10 分
焼成温度	250

緑字は弊社製品です

レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
クレム・ドゥ・ルヴァン (本格パン種)	本場フランスのルヴァン由来の生きている乳酸菌と酵母を多く含み、ライ麦・小麦などを素材に十分に発酵させたパン種です。
FX (パン酵母)	ハードロールをはじめとする無糖～低糖生地用パン酵母です。
ドージャスト (パン品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで全てのパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティーな改良剤です。
モルトエース60 (モルトエキス)	焼き上がりの香りと色付きを良くします。高酵素力タイプ。生地の伸展性を特に高めたい場合効果的。
10種類の野菜ピザフィリング (調理フィリング)	10種類の野菜を完熟トマトで煮込んだピザフィリングです。 (じゃがいも・玉葱・にんじん・ピーマン・ナス・かぼちゃ・ほうれん草・キャベツ・コーン・トマト)

 **オリエンタル酵母工業株式会社**

食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10
TEL: 03(3968)1116 FAX: 03(3968)8929
http://www.o.y.c.co.jp