

トマトピッツア

オニオンのシャキシャキとした食感とトマトの酸味が効いたジューシーなソースのピッツアです。生地のお溶けを重視し、夏場でも喉越しよく、食べやすく仕上げました。



配合

フランスパン用粉	リスドオル	100%
US		3.5
ドージャスト		0.2
砂糖		6
CBフランス		5
食塩		1.8
脱脂粉乳		3
全卵		5
泡雪		5
水		63

工程

ミキシング	油脂	L2M4 ↓ M4H3 分
捏上温度		27℃
フロア時間		50分
分割重量		30g × 5ヶ (2個分)
ベンチ時間		20分
成型		ロール状にし、型21×15cm・高3cmに並べて入れる
ホイロ時間		60分
ホイロ条件		35℃/85%RH
トッピング重量		シャキシャキ野菜のトマトソース 15g シュレッドチーズ 15g ダイスハム 10g フレッシュバークプレーン 10g
焼成条件		14分/205℃
仕上げ		半分にカットする

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
泡雪 (発酵風味液)	製造工程中で乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パンの食感が改善され口溶け感が向上する滅菌タイプの発酵風味液です。
US (パン酵母)	耐糖性・パン品質・老化抑制・機械処理性など一度にパンの付加価値を高めるパン酵母です。
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幅広い製パン法で効果を発揮するオールマイティな改良剤です。
CBフランス (調製食用脂)	フランスで作られた発酵バターを使ったコンパウンドマーガリン。発酵バター特有の芳醇な味わいです。
シャキシャキ野菜のトマトソース (そうざい)	バジル、ガーリックが効いた、シャキシャキとしたオニオンのフレッシュ感あるトマトソース。トッピングやピザの下塗りとはさまざまな用途に使用可能です。
フレッシュバークプレーン (半固体状ドレッシング)	耐熱性に優れ、焼成しても生のようなフレッシュ感のある口当たりが特徴的なプレーンタイプのマヨソースです。