

Soft Pizza, 60 g avec SOFT PAN 40

SOFT PAN

SOFT PAN 40	400 g
farine blanche	600 g
levure	40 g
huile	40 g
eau	560 g
Total SOFT PAN	1.640 g

SAUCE PIZZA

tomates pelées	500 g
huile d'olive	50 g
épices	0 g
Total SAUCE PIZZA	550 g

Mise en œuvre

1. Soft Pan

Pétrissage: 4 min. en 1ère vitesse et 6 min. en 2ème vitesse

Repos en masse: 15 min.

Pesage: 1.800g

Fabrication

Former un sandwich, l'humidifier et le rouler dans le KOMPLET Mélange d'épices. Placer sur plaque.

Apprêt: 45 min. 28 C° 85% h.r.

Finition: faire une incision au centre du sandwich.

Ajouter une cuillère de sauce pizza, garnir d'olives, lardons et parsemer de fromage râpé.

Cuisson: 240°C pendant 12 min.



Notre passion, le savoir-faire!

