



Pâte à pizza sans gluten avec GF PIZZA BLEND

GF PIZZA BLEND	10.000 kg	100 %	22 lb 0 oz
Huile végétale	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Vinaigre	0.200 kg	2 %	0 lb 7 oz
Sel	0.200 kg	2 %	0 lb 7 oz
Levure fraîche	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Eau	6.500 kg	65 %	14 lb 5 oz
Poids total	17.500 kg		38 lb 8 oz

Temps de pétrissage:	2 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte:	26° C (79° F)
Fermentation en masse:	aucune
Poids:	comme souhaité
Fermentation intermédiaire:	aucune
Façonnage:	pâte à pizza
Fermentation finale:	approx. 30 minutes
Température de cuisson:	280° C (536° F)
Temps de cuisson:	approx. 8 minutes