



## 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   |