



- ✓ *Facilité d'utilisation*
- ✓ *Pâte de qualité constante*
- ✓ *Pâte fine et Pâte épaisse*

F303167

PREMIX PIZZA 3%

POUR ÉLABORER FACILEMENT DES
PIZZAS SAVOUREUSES ET
CROUSTILLANTES

APPLICATIONS:

INVENTIS Premix Pizza est une recette développée pour faciliter le travail du boulanger et élargir sa gamme de produits.

DOSE D'UTILISATION:

3% (3kg pour 100kg de farine)

MODE D'EMPLOI:

Ajouter INVENTIS Premix Pizza directement à la farine et mélanger.

INGREDIENTS:

Sel; Sucre; Émulsifiant: Stéaroyl lactylate desodium; Agent de traitement de la farine: Acide ascorbique; Enzymes (sur support blé).

Contient : blé (gluten); Peut contenir : soja, lait.

PACKAGING:

15Kg box.

STOCKAGE:

A Conserver dans un endroit frais et sec. (25°C max)

SHELF LIFE:

24 mois après la date de production.

YEAST & BAKING SOLUTIONS





PIZZA

F303167

PIZZA

INGREDIENTS

Farine	100%
Eau	53%
Levure: Saf Instant RED	1%
Premix Pizza	3%
Huile	2%

PROCESS

- **Pétrissage** : 4mins en 1ere vitesse + 3mins en 2eme vitesse (Pour un pétrin à spirales)
- **Pointage** : 10mins at 28°C
- **Division** : 250g
- **Détente** : 30mins
- **Façonnage** : Pizza
- **Cuisson** : 4mins à 280°C