



**inventis®**  
RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ **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

**LESAFFRE**



## 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