

## ♪ピザ生地 の作り方♪

原 材 料	ベーカース%	約20枚分	備 考
中力粉	100%	2000g	おとふけ産
塩	2%	40g	
砂糖	2%	40g	
ドライイースト	0.8%	16g	
オリーブオイル	3%	60g	
水	57.1%	1260g	



1. 計 量… 材料は正確に計量すること。
2. ミキシング… 粉類をミキシングボールに入れ（ LI 1分 ）→水と油を加え（ LI 11分 ）
3. 分割・丸め… 150g ずつ分割し、丸めて番重に入れる。
4. ベンチタイム… 15分生地を寝かす。
5. 成 形… ガス抜きしながら成形する。
6. 二 次 発 酵… ホイロに入れ二次発酵させる。（30℃／80%）40分
7. 焼 成… お好みのトッピングをして、上火 230℃ 下火 230℃で 10分



### ♪MEMO♪

♪ トマトソースや トッピングの材料をお持ちください。

♪ 生地だけ半焼にして冷凍する事も可能です。