

## PIZZA 114

### Farine composée pour fond de pizza.

Cette base vous permet d'obtenir une pâte à pizza prête à garnir. Cette préparation contient de l'huile d'olive.

#### Ingrédients

Farine de blé, huile d'olive (4,5%), dérivé du lait, sel, sucre.



#### Conditionnement

Sac de 10kg  
Palette de 48 sacs

#### Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 8 mois après la fabrication

#### Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

#### Préparation directe

Pizza : 1000 g  
Eau (froide) : 480/500 g  
Levure : 20 g

#### Préparation différée

Pizza : 1000 g  
Eau : 490 g  
Levure : 4 g

#### Mélangeur batteur

Au crochet frassage de 8 min en 1<sup>ère</sup> puis 2 min en 2<sup>ème</sup> vitesse

Pointage : 10 min  
Détailler et abaisser pour former les pizzas et garnir  
Cuisson : 280° très chaud 8 min

Identique méthode directe détailler et bouler mettre au frigo  
Abaisser garnir  
Cuisson : >280° très chaud 8 min

#### Rendement

Pour 1 sac de 10kg : 75 pièces de 180 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

#### Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques  
Micro Biologiques  
Recherche contaminants

#### Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients



**SOFRIA** 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19  
[www.sofria.fr](http://www.sofria.fr)

Dernière Mise à jour le 12/03/2008