

PIZZA

Mélange équilibré pour la préparation de pâte à pizza



LES + DU PRODUIT

> Préparation pour des pâtes à pizza souples, moelleuses et de couleur blanche.

> Produit polyvalent qui permet de diversifier votre offre traiteur :

- Adapté à toutes les garnitures.
- Possibilité de réaliser également des fougasses et paninis.

> Recette adaptée à vos besoins :

- Facile à étaler.
- Permet l'utilisation en différé.
- Supporte la surgélation et la mise au froid.



ASTUCES

- Variez les tailles (parts individuelles, format familial...), les formats (carrés, ronds, triangles...), et les recettes (pizzas, fougasses, ficelles, paninis...).

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PIZZA



1 000 g

Pizza



490 g

Eau



4 g

Levure



5 + 2 min.

64°C



5 + 4 min.

64°C



25°C

Température de pâte



30 min.

Pointage



150 g

(pizza de 20 cm de diamètre)

Poids



2 à 5 h

4°C

Repos avant utilisation



Cuire selon la garniture

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Recette en différé

Après le pétrissage, bloquer à 4°C jusqu'à 36 heures maximum.
Sortir la pâte 2 heures minimum avant utilisation.

Surgélation

Procéder comme pour les process en direct ou en différé, mais surgeler les pâtons dès la fin du pétrissage (au lieu de les mettre à 4°C).

Ingrédients

Farine de **blé** - Graisse de palme non hydrogénée - Sel - Sirop de glucose - Protéines de **lait** - Stabilisant : E451 - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes* (α -amylase - Xylanase).

**Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.*

Présence éventuelle d'œuf, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 579
Énergie (kcal)	374
Matières grasses (g)	8,2
dont acides gras saturés (g)	3,7
Glucides (g)	64,4
dont sucres (g)	0,8
dont amidon (g)	63,6
Fibres alimentaires (g)	3,8
Protéines (g)	8,8
Sel (g)	2,1



UNIS POUR LE
GOÛT