

10人・12人用	ピンサ・プッチャ	2026.1.14
----------	----------	-----------

■

■

オーバーナイト法	仕込量	3.200 k g	1 k g	ピンサ (6取天板1枚分)
花象ゴールデンローズ	80%	2560 g	800 g	分割重量 1400 g
ひよこ豆の粉 (オーストラリア)	10%	320 g	100 g	枚数 2枚
米粉	10%	320 g	100 g	トッピング
インスタントドライイースト赤	0.6%	19.2 g	6 g	<ul style="list-style-type: none"> ・トマトソース(4枚で3つ使用) (ゲランドの塩・オリーブオイル) ・黒オリーブ (2枚で1缶使用) ・バジル (葉) (2枚で1パック) ・シュレッドチーズ (1枚200g。合計400g)
食塩	2%	64.0 g	20 g	
オリーブオイル	5%	160 g	50 g	
粉末モルト	0.2%	6.4 g	2 g	
水	70%	2240 g	700 g	お客様には、5×4の20分割を昼食で出す
パンナーージュ	10%	320 g	100 g	プッチャ (長方形)
				分割重量 120g
				個数 24個
合計	187.8%	6010 g	1878 g	
α5.0%	5%	5709 g		



ミキシング	L3M10 ↓ パンナーージュ M5	
目標捏上げ温度	26°C	
フロアタイム	30P30P	
冷蔵発酵条件	5°C 18時間～	
分割・復温	四角くなるように分割し、生地温20°Cになるまで復温 (30°C 45分程度)	
成型	表面を少し乾かしピケをし、油をした天板に生地をのせる。ピンサはここでトッピングを行う	
ホイロ	30°C 80% 15分～	
焼成後仕上げ	ピンサ・プッチャ：オリーブオイルを塗る	
焼成	ピンサ	プッチャ (天板乗せ)
	上280°C (7) / 下260°C (7) 10分	上280°C (7) / 下250°C (7) 8～9分