

# 『ナポリピッツァ』基本レシピ

## <配合>

ジェイ・イタリアーナ	100%
生イースト	0.6%
塩	2%
水	63%



## <工程>

ミキシング	L10
捏上温度	24℃
フロアタイム	常温60分
分割	180g
冷蔵	5℃ 8～15時間
リタード	生地温度約20℃まで戻します
成型	約2.5cm
焼成	約400℃ 90秒

(焼成条件の調整は必要となります)