

ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. S860

_____HPピザミックス(1kg×10)_____

【特長】 ドライイーストとオリーブオイル、水を加えるだけで、クリスピー食感のピザが作れます。手軽で使いやすいハンディタイプです。

【標準製法】	配合：	ミックス	100%
		水	58%
		ドライイースト	1.5%
		オリーブ油	2%

工程：	ミキシング（フック使用）	低速2分、中速5分
	捏上温度	24℃
	フロアタイム	0～10分
	焼成温度	250℃
	焼成時間	10分前後

【備考】

nippon 日本製粉株式会社 〒102-0083 東京都千代田区麹町4-8 お問い合わせ先 TEL.03-3511-5339 FAX.03-3237-3525 <https://www.nippon.co.jp>

東京支店 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまとビル3階	TEL.03-3350-2437	高松営業所 〒760-0023 香川県高松市寿町1-2-5 井門高松ビル8階	TEL.087-851-5220
関東支店 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまとビル3階	TEL.03-3350-3604	広島支店 〒730-0045 広島県広島市中区鶴見町4-22 MKD-1ビル4階	TEL.082-243-9595
仙台支店 〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町1-1-1 大樹生命仙台本町ビル10階	TEL.022-711-1157	福岡支店 〒812-8529 福岡県福岡市博多区博多駅前4-1-1 日本生命博多駅前第2ビル9階	TEL.092-451-5762
名古屋支店 〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内2-18-25 丸の内KSビル13階	TEL.052-203-1245	札幌支店 〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西5-2 北一条三井ビル5階	TEL.011-261-2481
大阪支店 〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀1-4-16 センチュリービル10階	TEL.06-6448-6421		