

PIZZA ピザパン

生地のおいしさや食感が特徴的な“湯捏ピザパン”

ピザパンづくりの差別化（作業性と品質向上）に最適な原料をご案内



VF

【イースト】幅広い種類のパンに適した汎用性の高いパン酵母です

特長 1 国産パン酵母

特長 2 穏やかな風味で素材の味を引き立たせる

特長 3 スクラッチ製法だけでなく冷凍生地製法にも活用でき、ボリューム感のある腰高なパンに仕上がる

〈荷姿〉
500g 成型包装品
バルク品

〈賞味期限〉
成型品開封前 30 日
バルク品開封前 25 日



極旨

【発酵風味液】生地味の厚みやコクを UP !

特長 1 加熱殺菌をした不活性タイプの発酵風味液

特長 2 アミノ酸を豊富に含み後ひくおいしさを醸し出す

特長 3 香ばしさと発酵風味がアップし重厚感のある豊かな香りに仕上がる

〈荷姿〉
4kg
12kg (4kg×3) ダンボール
18kg ダンボール

〈賞味期限〉
開封前 240 日



湯捏ペースト R

【米粉調整品】独自製法によりアルファ化させた練り込み用の湯捏ペースト

特長 1 国産米粉使用

特長 2 しっとり歯切れのよい食感

特長 3 冷蔵なのでそのまますぐに使える

〈荷姿〉
3kg (1kg×3) ダンボール

〈賞味期限〉
開封前 50 日



湯捏ピザパン

レシピ

1 中種法



配合	
【中種】	%
小麦粉 (ミリオン)	70.0
イースト (VF)	2.0
パン品質改良剤 (C オリエンタルフード)	0.1
ぶどう糖	3.0
水	40.0

【本捏】	
小麦粉 (ミリオン)	30.0
パン品質改良剤 (オリコNB)	0.5
食塩	2.0
砂糖	2.0
油脂: オリーブ油	7.0
モルトエキス (モルトエース 20)	0.3
米粉調整品 (湯捏ペースト R)	30.0
発酵風味液 (極旨)	1.5
水	35.0

工程

【中種】
ミキシング時間: L2M2 分
捏上温度: 26℃
発酵条件: 28℃/2 時間

【本捏】
ミキシング時間: ↓(油脂) L2M6H10 分
捏上温度: 26℃
フロア時間: 20 分
分割重量: 70g
ベンチ時間: 20 分
成型: 真ん中を抑えながら、土手を作るように伸ばす (Φ12cm)
トッピング: おすすめピザソース各種 15g
半固体状ドレッシング (MY5 種のチーズマヨソース) 5g
焼成時間: 5 分

レシピ

2 ストレート法



配合

配合	
	%
小麦粉 (リスドオル)	60.0
小麦粉 (テロワールピュール)	20.0
小麦粉 (デュエリオ)	20.0
イースト (VF)	2.5
パン品質改良剤 (ドージャスト NEW)	0.3
食塩	2.0
砂糖	2.0
油脂: オリーブ油	7.0
モルトエキス (モルトエース 20)	0.3
米粉調整品 (湯捏ペースト R)	40.0
発酵風味液 (極旨)	1.5
水	58.0

工程

ミキシング時間: ↓(油脂) L3M6H12 分
捏上温度: 26℃
フロア時間: 60 分
分割重量: 70g
成型: 真ん中を抑えながら、土手を作るように伸ばす (Φ12cm)
ホイロ条件: なし
トッピング: おすすめピザソース各種 15g
チーズ※適宜
焼成時間: 5 分
焼成温度: 280℃
※「ミックス DK」: 株式会社 宝幸

Point おすすめのピザソース

1 オリコピザソース (500g×6)

あらごしタイプのトマトをたっぷり使ったジューシーなピザソース
発酵調味料でコクが UP し、甘さが引き出されました! 塗布しやすく、作業性も向上しました

2 シャキシャキ野菜のトマトソース (1kg×3)

粗く刻んだタマネギを 40% 配合した、シャキシャキ食感のトマトソース
トッピングやピザの下塗りなど、幅広い用途に使用できます。トマトソース表記が可能

3 SD 3 種の道産野菜ピザソース (1kg×3)

空知産トマト 10%、十勝産ブロッコリー 20%、北海道産ソテーオニオンを使用した北海道づくりのピザソース



Point おすすめのチーズ 〈株式会社 宝幸〉

ミックス DK (1kg×12)

ゴーダ、モッツアレラ、エグmont チーズの 3 種類のチーズを配合

毛状をフレーク状にしており、通常のシュレッドより長さが約半分になっております
そのため、より満遍なくトッピングしやすいです

