

# PIZZA

## Resep :

	gram	%
Terigu berprotein tinggi	5,000	100
<b>Fermipan<sup>®</sup> Merah</b>	25	0.5
Garam	100	2
<b>Compact</b>	15	0.3
Minyak Zaitun	250	5
Air	Kira-kira 3,250	65

## Metode Pembuatan : ***Straight Dough***

- Pengadukan : aduk rata **Fermipan<sup>®</sup>** dengan terigu, tambahkan sisa bahan dan aduk sampai adonan kalis. Tambahkan mentega pada saat pertengahan proses pengadukan .
- Suhu adonan : 24-25°C
- Penimbangan : 120g (7inci), 200g (10 inci)
- Pembulatan
- Pengistirahatan I : kira-kira 90 menit
- Pembentukan : bentuk bulat sesuai dengan ukuran yang diinginkan dan taruh di atas loyang yang telah diolesi minyak.
- Pengisian : sirami dengan saus tomat Itali dan berbagai pilihan keju, sayuran, ikan dan rempah.
- Pengistirahatan akhir : TIDAK ADA PENGISTIRAHATAN AKHIR.
- Waktu pembakaran : kira-kira 15 menit  
Tanpa uap.
- Suhu pembakaran : 260-300 °C

## Macam-macam isi :

- Pizza Margarita : Saus tomat, ham dan keju.
- Pizza Principessa : Saus tomat, nanas dan keju.
- Pizza Napolitana : Saus tomat, paprika, buah zaitun dan keju.
- Pizza Marinara : Saus tomat, udang, ikan tuna, sarden, kerang dan keju.