

Pizza teglia Perspective®

*Levain actif
Perspective®*

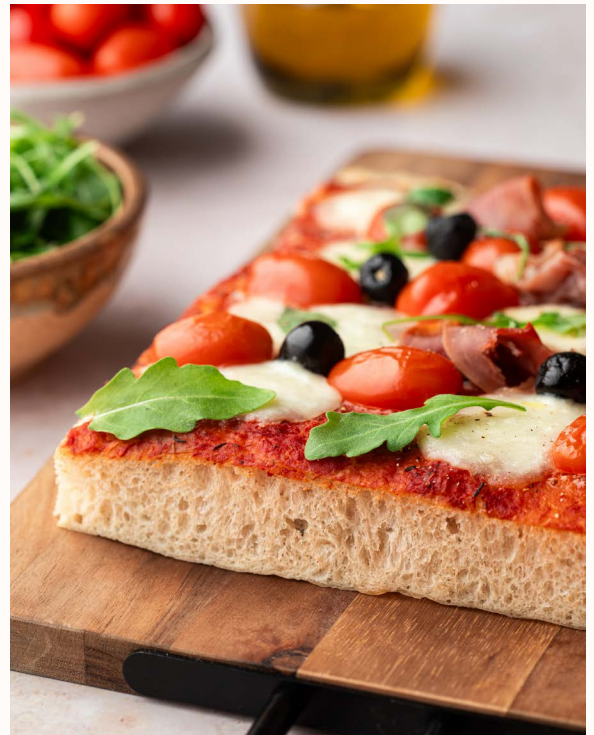
Perspective® Dur Bio

N° 2502

Fermenté, avec des notes de
beurre et de noisette

Autres applications :

Pain au levain, brioche, pain de mie



INGRÉDIENTS

La Biga :

Farine de force bio ou Grau : 0,3 kg

Perspective® Dur Bio : 0,12 kg

Eau à 18/20°C : 0,2 L

La Pétrie :

Farine de force bio : 0,7 kg

Perspective® Dur Bio : 0,03 kg

Eau (4°C) : 0,47 L

Eau de bassinage : 0,19 L

Sel : 0,025 kg

Huile d'olive bio : 0,03 kg

Méthode à 15% de dosage

Préparation de la Biga : effectuer un mélange grossier et laisser fermenter 18 heures à 18°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes (avec la Biga, farine, levain et eau).
- **Deuxième vitesse :** Spirale : 8 minutes en bassinant, ajouter le sel et l'huile puis relancer 3-4 minutes.

Température de la pâte : 24-26°C.

Pointage : en pâtons de 1,4 kg pendant 16 heures à 4°C.

Façonnage : étaler la pâte dans une plaque à rebords graissée.

Apprêt : 4h30-5h à 26°C avec 75% d'humidité.

Enfournement : sans rien dessus et retourner à mi-cuisson (lorsque la pâte est juste coagulée) puis ajouter la sauce tomate. Une fois prise, ajouter les garnitures souhaitées et cuire jusqu'à la fonte du fromage.

Cuisson : 260°C (voûte) et 240°C (sole).