

Pâte à pizza

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Germe

N° 1112

Malté, avec des notes de noisettes
et de beurre

Autres applications :
Baguette signature, pain aux céréales



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,8 kg

Terre d'Arômes Germe : 0,2 kg

Levure : 0,2 kg

Sel : 0,18 kg

Huile de colza : 0,4 L

Eau (à 4°C) : 6 L

Méthode à 2% de dosage

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Spirale : 7-8 minutes.

Température de la pâte : 24-26°C.

Division : bouler des pâtons de 1,75 kg.

Détente : 10 minutes.

Mise en place : étaler les pâtons dans des plaques avec rebords graissées.

Apprêt : 1h30 à 26°C avec 70% d'humidité.

Cuisson : enfourner la pâte avec la sauce tomate dessus à 260°C (voûte) et 240°C (sole)
au four à sole. A mi-cuisson, ajouter la garniture et finir la cuisson.