

Pizza

Levain liquide
Phil Levain



Easy Levain Seigle Grand Arôme

N° 2117

Fruité acidulé, avec des notes de
fruit cuit

Autres applications :
Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Easy Levain Seigle Grand Arôme : 1,2 kg

Huile de colza : 0,4 kg

Levure : 0,2 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5,2 à 5,6 L

Méthode à 12% de dosage

Température de base : 52-54°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 14-16 minutes.
Spirale : 7-8 minutes.

Température de la pâte : 24-26°C.

Division : en boules de 1,75 kg.

Mise en place : étaler à 40 x 60 cm et mettre dans une plaque à rebord graissée.

Apprêt : 1h30 à 25°C avec 70% d'humidité.

Cuisson : mettre la sauce tomate et enfourner à 260°C dans un four à sole pendant 10 minutes. Ajouter la garniture et finir la cuisson jusqu'à la fonte du fromage environ 3-4 minutes.