

PÂTE À PIZZA.

Semaine du goût.



Nombre de couvert :
Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Farine	1 kg	<p>En direct/non différée.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Délayer la levure dans une partie de l'eau. - Mettre dans la cuve du batteur, la farine tamisée, le sel, l'huile d'olive. - Hydrater progressivement la farine, à l'aide du crochet, avec l'eau et la levure. - Pétrir. Donner du corps à la pâte. Laisser reposer dans un bank, ou bien utiliser de suite sans pousse. <p>NB.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recette pour une plaque 60x40, soit 8 parts pour un plat principal ou 20/24 parts pour entrées chaudes.
Eau tiède	600/600g	
Huile d'olive	150 g	
Levure	40 g	
Sel	10 g	