

Pizza au Levain Traviata Bio



INGRÉDIENTS

Pâte à Pizza	g
Farine de tradition française	2400
Eau	1800
Farine de semoule de blé dur	600
Sel	60
Huile d'olive	120
Levure fraîche	30
Puratos Sapore Traviata Bio	600
Poids total	5610

MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage (spirale)	
Pétrissage (spirale)	Mettre tous les ingrédients dans une cuve, sauf l'huile d'olive. Pétrir avec le crochet pendant 5 minutes en 1 ^{ère} puis 7 minutes en 2 ^{ème} vitesse. Bassiner avec l'huile d'olive dès que la pâte se décolle.
Température de la pâte	24°C
Détaillage 1 ^{ère} façon	Détailler en boule de 200 g et les ranger dans un bac avec couvercle ou un film guitare pour couvrir.
Détaillage 2 ^{ème} façon	En plaque 600/400 mm avec une pâte de 2,200 kg.
Repos	1 nuit à 4°C.
Abaisse	Abaisser les boules au rouleau en disque de 24 cm et déposer sur plaque avec un papier cuisson.
Cuisson	280°C pendant 6 à 8 minutes.