

# Pizza Pugliese



INGREDIENTS	Poids en g
Puratos O-tentic Tutto Pugliese	500
Farine de gruau T45	500
Eau	750
Puratos Levure Levante	8
Sel	8
Huile d'olive	25
Bassinage si besoin	25

## COMMENTAIRES

Mélanger tous les ingrédients dès le départ sauf l'huile d'olive L'Incorporer en fin de pétrissage. On peut bassiner jusqu'à 80% en eau.

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1ère +10 mn en 2ème vitesse puis incorporation de l'huile d'olive en 1ère vitesse. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et se décolle.
Température de pâte	26-28°C
Pointage	30 minutes en masse
Division	260g en individuel et 1350g pour une plaque, bouler
Apprêt	Une nuit à 4°C
Façonnage	Reprise en température et travailler la pâte à 18°C
Garniture	selon la commande
Décors	selon la commande
Cuisson	3/5 min à 280°C le TOP à 350°C 2 min

## SUGGESTION

Faire un lit de tomate concassées ou de concentrée, déposer des tranches de fromage de chèvre, au centre mettre une demi-tomate cerise, parsemer de mozzarella en cube ou rappée et des lardons fumés, déposer aléatoirement des olives noires puis saupoudrer d'herbes de provence ou de thym. Après cuisson déposer quelques feuilles de roquettes.



O-tentic Tutto Pugliese est idéal en pizza pour des pâtes à épaisse alveolées et croustillantes