CALZONE DURABLE

Ingrédients	Poids en g
Farine de Tradition Française	1000
Eau	600
Sapore Ascanio CRC	200
Sel	18
Levure	7
Eau de Bassinage	50
Huile d'Olive	50
Total	**1925**

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1ère vitesse puis 6 minutes en 2ème vitesse
Température de la pâte	25°C
Pointage	20 minutes à température ambiante
Division	Pâton de 200 gr. Placez-les dans un bac graissé à l'huile d'olive et couvert d'un plastique.
Fermentation finale	12 heures à 6°C
Avant cuisson	Etaler le pâton en cercle (environ 25 cm de diamètre). Ajouter votre garniture et plier en deux en pressant sur les bords.
Cuisson	1 minute entre 270°C et 300°C

puratos
Food Innovation for Good