

PIZZA

AU BLÉ GERMÉ

INGRÉDIENTS

Farine de Tradition Française	2400 g
Eau	1800 g
Farine de semoule blé dur	600 g
Sel	60 g
Huile d'olive	120 g
Puratos Levure levante	30 g
Puratos S500 Détente	30 g
Puratos Softgrain Blé Germé	600 g

Incorporer la solution Softgrain en fin de pétrissage pendant 2 mn en 2ème vitesse.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Dans une cuve, mettre tous les ingrédients sauf le Softgrain Blé Germé. Avec le crochet, pétrir 5 min en première puis 7 min en deuxième. Incorporer le Softgrain Blé Germé et mélanger pendant 2 min en deuxième.
Température de pâte	24°C
Détaillage 1 ^{ère} façon	Mettre en boule de 200 g puis ranger dans un bac avec un couvercle ou un papier guitare pour couvrir
Détaillage 2 ^{ème} façon	Ou 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 environ et déposer sur plaque avec du papier cuisson
Cuisson	280°C pendant 6 à 8 min
Suggestion	Etaler de la tomate cuisinée puis garnir selon vos envies et finir avec du fromage et des herbes.

