

Préparation pour pâte à pizza

Pâte Pizza

Sac de 10 kg

Réf. 20162.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Pâte Pizza	1 000 g
Eau	500 g
Levure de boulanger	10 g



1. Réunir tous les ingrédients dans le pétrin.
2. Pétrissage :
 - Pétrin : 6 min à petite vitesse et 2 min à moyenne vitesse.
 - Pétrin à spirale : 4 min à petite vitesse et 1 min à moyenne vitesse.
3. Température de la pâte : 25°C maximum.
4. Laisser détendre la pâte pendant 5 min.
5. Peser des pâtons de 150 à 200 g selon le diamètre de la pizza (de 20 à 26 cm). Mettre la pâte au froid, couverte d'un linge ou d'un plastique pendant 1/2 heure. La sortir et l'étaler.
6. Garnir avec la garniture de votre choix.
7. Cuisson : 12 à 18 min à 230 - 240°C

c'est prêt !



www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Une pâte souple et moelleuse parfaite pour vos pizzas mais aussi pour vos tartes flambées !



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestions de présentations - ne pas jeter sur la voie publique - V102022