

PIZZA PREMIUM

DESCRIPTION

Farine de blé type 55

Pour des maturations de pâte à pizza de 24 à 48 heures



COMPOSITION

Farine de blé T55

Gluten

Farine de blé malté

MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE

Ingrédients

✓ Farine Pizza Prémium	1 kg
✓ Sel	25 g
✓ Levure	2 g
✓ Eau	650 à 700 g
✓ Huile d'olive en bassinage	50 g



CONDITIONNEMENT

- Sacs de 25 kg



CONSERVATION

- A l'abri de la chaleur et humidité
- DDM : 4 mois



Pétrissage

Vitesse	Batteur	Spirale
1 ère	3 mn	5 mn
2 ème	6 mn	7/8 mn
T° de pâte	24/25°C	
Pointage	30 mn	
Division	280 gr pour pizza 33 cm	
Boulage	en bacs à pizza	
Maturation	24 à 72 h	
Abaisse	à la main	
Cuisson	3/4 mn à 380 °C	

Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume mise en œuvre



05 90 38 00 38



Z.I la pointe Jarry, Baie Mahault - 97122