



Pâte à pizza

Ingédients

- 1,8 à 2 kg de farine W180
- 1 L d'eau
- Sel marin
- Levure de bière fraîche ou naturelle

Préparation

- Dans le pétrin verser dans l'ordre, le sel, la levure et la farine lentement.
- Ajuster les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- Pétrir 20 minutes
- Laisser reposer 30 à 50 minutes
- Effectuer le boulage à la main pour obtenir des pâtons de 220 à 250g.
- Laisser lever ensuite 8 à 12 heures à une température de 25°C