

LA RECETTE PÂTE À PIZZA CLASSIQUE



INGRÉDIENTS :

1000 g de farine Locale Pizza
590 g d'eau
4 g de levure fraîche
25 g de sel
25 g d'huile

POINTAGE :

30 minutes
à température ambiante

MATURATION :

48h à 4°C ou 6h à 8h
à température ambiante