

# 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