

# LA RECETTE PÂTE À PIZZA INDIRECTE



## INGRÉDIENTS :

1000 g de farine Locale Pizza  
dont 30% en pré-fermant biga ou poolish  
600 g d'eau  
3 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