

LA RECETTE PÂTE À PIZZA NAPOLITAINE



INGRÉDIENTS :

1000 g de farine Locale Pizza
700 g d'eau
1 g de levure fraîche
25 g de sel

POINTAGE :

6h à 8h à température
ambiante puis boulage

MATURATION :

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