

LA RECETTE

PÂTE À PIZZA PALLA/TEGLIA



INGRÉDIENTS :

1000 g de farine Locale Pizza
800 g d'eau
7 g de levure fraîche
25 g de sel
25 g d'huile

POINTAGE :

30 minutes
à température ambiante

MATURATION :

24/48h à 4°C ou 6h à 8h
à température ambiante