Pizza Apéro

Méthode: Congélation

Recette: 1‘750 g
Rendement: 43,75 pièces
Poids en pâte: 40 g

Pétrissage: Pétrin à spirale
T. de mélange: 8 minutes
Pétrissage: 4 minutes

Température de la pâte : 25° C
Pointage: 60 minutes

Ingrédients	Poids (g)	%	Processus
Farine de froment 550	870	87,00	
Farine de blé dur	130	13,00	
Eau	650	65,00	
Levure Plus	30	3,00	
Maltol, malt liquide actif	15	1,50	mélanger le tout
Huile d‘olive	30	3,00	ajouter après 2 minutes
Sel	25	2,50	ajouter à la fin du mélange, pétrir jusqu‘à obtenir une pâte plastique

Fabrication
Bouler une presse de 1200 g et laisser reposer un instant.
Abaisser les boules à 2,2 - 2,5 mm et foncer des moules en alu de 8 cm Ø . Garnir avec 10 g de sauce tomate et 10 g de mozzarella. Laisser fermenter les pizzas env. 30 minutes et placer au congélateur.

Préparation à la cuisson
Enfourner les pizzas directement à la sortie du congélateur.

Cuisson
Cuire dans un four chaud avec vapeur. Ouvrir le soupirail après 5 minutes et cuire croustillant.

Température de cuisson : 270° C au départ, puis laisser descendre
Temps de cuisson : 14 – 16 minutes