



Pizza : une pâte délicieuse avec un gout original

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Farine ordinaire T45	1000 g
Arom Sécurité (levain de seigle désactivé)	20 g
Eau	550 - 600 g
Levure fraîche AB Mauri	30 g
Sel	18 g
Huile d'olive	10 g



MISE EN ŒUVRE	
Température de base	55°C
Pétrissage (Spirale)	3 min 1 ^{ère} vitesse et 4 min 2 ^{ème} vitesse
Température en fin de pétrissage	22° - 24°C
Division	300 g
Pointage	10 min
Façonnage	Former un disque d'environ 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau un laissant le bord plus épais.
Détente	Badigeonner d'huile d'olive et laisser fermenter 30 min.
Garnissage	Ajouter tomates, mozzarella, ricotta, jambon (finement tranché), basilique, oregan, poivre et fromage rapé
Apprêt	30 min
Cuisson	Piquer à la fourchette et cuire à température moyenne sans vapeur jusqu'à obtention d'une pâte dorée et croustillante.



Conseil : Pour une pizza encore plus authentique utilisez une farine pour pizza de la gamme *Le Farine del Gusto* d'Italmill. Customisez votre pizza en ajoutant les garnitures de votre choix.

La Parisienne¹⁸⁸⁶
Levures Ingrédients

An Aromaferm™ product



AB | MAURI

AB Mauri Netherlands BV
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.nl
info.nl@abmauri.com

AB Mauri Belgium NV
Tel +32 (0)9 232 46 18
www.abmauri.be
info.be@abmauri.com

AB Mauri France
Tel +33 (0)4 78 62 32 43
www.abmauri.fr
info.france@abmauri.com

المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.ae
middle.east@abmauri.com