



PIZZA CLASSIQUE



À Retenir

- La pizza la plus représentée dans les pizzerias en France
- Empâtement direct
- Pâte fine et croustillante, taux d'hydratation $\pm 60\%$
- La gamme de mozzarella pour pizza offre :
 - Différentes tailles de brins adaptées à chaque four
 - Une belle coloration à la cuisson
 - Une texture souple en bouche



IDÉAL POUR

- Pizza classique
- Et aussi pizza al taglio, pinsa, focaccia, bruschetta...

LISTE D'INGRÉDIENTS

Pour la pâte (hydratation à 60%) :

• Farine T0 ou T00	1 Kg
• Eau (température ambiante)	0,600 Kg
• Sel	0,025 Kg
• Levure fraîche (ou levure sèche : 0,0025 Kg)	0,004 à 0,005 Kg
• Huile d'olive (facultatif, mais traditionnel)	0,015 Kg

Poids total : environ 1,645 Kg de pâte, pour 6 pâtons

Pour la garniture (par pizza) :

• Mozzarella Optima Galbani Professionale	0,080 à 0,100 Kg
• Pulpe de tomates ou tomates concassées	0,080 à 0,100 Kg
• Feuilles de basilic frais	
• Huile d'olive extra vierge	un filet
• Sel	PM

MATÉRIEL

- Cul de poule
- Bac de pousse
- Pétrin
- Cuillère à sauce tomate
- Coupe pâte
- Pelle à pizza
- Four électrique
(ou à gaz, à bois etc...)
- Film alimentaire