

PIZZA TRADITIONNELLE MAISON

TEMPS DE PREPARATION:	1-4 JOURS
TEMPS TOTAL:	1-4 JOURS
RENDEMENT:	4 x 12" Pizzas
PORTION:	1 morceau (200 grammes)
ALLERGENES:	Blé



Ingredients:

Volume	Ingredient	grammes	% du boulanger
7 tasses	Farine tout usage	1000	100
3 tbsp	Sucre	40	4
3.5 tbsp	Sel casher	20	2
¼ tasse	Huile végétale	60	6
3 tsp	Levure active instantanée	10	1
2.5 tasses	Eau	560	56
	Total	1690	168

Please note: the nutritional information provided is preliminary and for the presented product only. Nutritional facts are subject to change based on the final working formula. The nutritional information contained herein is, to the best of our knowledge, correct. It is the user's responsibility to comply with the appropriate government standards and requirements for nutritional labeling. No warranties, expressed or implied, are made.

Preparations:

1. Ajoutez la farine, le sucre et la levure dans un bol et mélangez pendant 1 minute à la vitesse 1.
2. Ajoutez l'eau. Mélangez pendant 2 minutes à la vitesse 1, puis ajoutez le sel et mélangez pendant 2 minutes.
3. Ajoutez l'huile végétale, mélangez pendant 7 minutes à la vitesse 2.
4. La température de la pâte devrait être de 26 °C (80 °F). Laissez fermenter la pâte en vrac pendant 15 minutes.
5. Pesez la pâte en morceaux de la taille désirée, arrondissez-les et placez-les dans un récipient huilé, puis couvrez. Laissez fermenter à froid pendant 24 à 96 heures.
6. Sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la atteindre la température ambiante avant utilisation.
7. Préchauffez le four à 220 °C (425 °F).
8. Étalez la pâte pour former les pizzas et ajoutez les garnitures désirées.
9. Cuire au four à 220 °C (425 °F) pendant 12 à 17 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Note: Ces instructions sont données à titre indicatif. Des ajustements peuvent être nécessaires pour s'adapter aux conditions de production ou aux normes de qualité du produit fini.

Pour toute question concernant les ventes ou pour demander un échantillon, contactez-nous au 888-295-9470 ou visitez ardentmills.ca/contact-us

© 2022 Ardent Mills 6860 Century Ave., Mississauga, ON L5N 2W5

