

PIZZA BAGUETTE

TEMPS DE PREPARATION:	2 HEURES
TEMPS TOTAL:	2 HEURES, 35 MINUTES
RENDEMENT:	31 pains de 500g
PORTION:	1 pièce (200g)
ALLERGENES:	Blé, Laitier



Ingredients:

Volume	Ingredient	grammes	% du boulanger
80 tasse	Mélange à pizza Primo Mulino	10,000	100
44 2/3 tasse	Eau	5,600	56
1/2 tasses	Levure instantanée	60	.6
14 tasses	Sauce à pizza	1,750	17.5
21 tasses	Fromage	2,640	26.4
28 tasses	Viande	3,500	35
	Total	23,550	

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. Placez l'eau dans le bol du batteur. Ajoutez le mélange et la levure.
2. Mélangez à la vitesse 1 pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit complètement développée.
3. Couvrez la pâte et laissez reposer en vrac pendant 30 minutes.
4. Pesez à 500g, formez en rectangle et laissez reposer pendant 15 minutes, couvert.
5. Étalez la pâte rectangulaire jusqu'à une épaisseur inférieure à 1cm.
6. Appliquez une dorure aux bords. Ajoutez la sauce à pizza, la viande, le fromage ou d'autres ingrédients de pizza.
7. Roulez et scellez toutes les joints. Placez le pain sur un moule à baguette graissé avec le joint vers le bas.
8. Appliquez une dorure sur toute la surface, puis saupoudrez légèrement de fromage parmesan et d'assaisonnement italien.
9. Faites lever pendant environ 30 à 40 minutes.
10. Laissez reposer pendant 5 minutes, puis faites des incisions diagonales sur le dessus du pain (4 à 5 coupes).
11. Cuire au four à 205 °C (400 °F) pendant 30 à 35 minutes avec 20 secondes de vapeur.

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