

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Pizza più

Mode d'emploi

Pizza più	g.	1000
Eau	g.	520
Huile EVO	g.	50
Sel	g.	20

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique (température de la pâte 26°C).

Couper au poids désiré et laisser reposer pendant 20 minutes

Etaler la pâte sur une plaque huilée et la laisser lever au four pendant environ 60 minutes (T 30°C humidité 80%)

Garnir la surface et

Cuire au four à 220°C pendant environ 20 minutes.