

Pâte à pizza et Ciabatta

Recette Éric Kayser <https://www.youtube.com/watch?v=PsUBwhXX5oo>

- 500g de farine de blé
- 330 g d'eau
- 10g de gros sel
- 7g de levure
- 100g de levain
- 30g huile d'olive

Mélanger eau + levain + levure + farine. Pétrir à petite vitesse. Quand cela commence à se mélanger, ajouter le gros sel. Pétrir 4-5 minutes, ajouter huile d'olive Quand la pâte se décolle bien du bol, réduire la vitesse et fariner un saladier, en faire une boule. La température de la pâte avoisine les 24°

Laisser reposer sous un torchon 2 heures. Rabattre la pâte, laisser poser encore 1 heure Couper la pâte en parts égales. Fariner légèrement. Laisser poser 15 minutes avant de travailler.

Ciabatta

Former les pain et laisser poser 45 minutes avant de cuire. Mouiller légèrement. 235° pendant 4 minutes puis 220° pendant 12 minutes

Pizza

Faire une boule et laisser reposer 30 minutes fariner, dégazer, étaler au rouleau Ajouter la tomate et la garniture

Laisser reposer 30 minutes Four 240° environ 10 minutes

[farine](#), [levure de boulanger](#), [levain](#), [huile d'olive](#)

From:

<https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/> - **Le Fourre-tout de l'Arbre à bafouilles**

Permanent link:

https://le-fourre-tout-de.l-arbre-a-bafouilles.fr/recettes_de_cuisine:preparations_de_base:pate-a-pizza

Last update: **Thursday 15 April 2021 12:14**

