

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 pains 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

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?rev=1592670481

Last update: **Saturday 20 June 2020 16:28**

