



PIZZICA

Farine spéciale pizza



Blé Français Certifié BPMF
(Blé pour la meunerie Française)



MODE D'EMPLOI

Spécialement conçue et sélectionnée pour travailler "en froid", cette farine spéciale pizza saura vous convaincre grâce à sa tenue lors de la pousse.

A l'arrivée, une pâte facile à travailler et qui saura s'adapter à une grande variété de recettes!

EN DIRECT	PREPARATION	FERMENTATION CONTROLEE
	Farine "Pizzica"	1000
	Eau (g)	600-620
	Huile d'olives(g)	40
	Levure (g)	3
	Sel (g)	20
	Température de base (°C)	54

PETRISSAGE
Batteur ou Spirale
1ère vitesse : 8 mn
2è vitesse : 1 mn

POINTAGE (mn)	20-30 min
DIVISION (g)	en fonction de la taille
DETENTE (mn)	10

FACONNAGE
<i>Boules</i>

APPRET	
BLOCAGE	à 2°C
RECHAUFFE	

CUISSON
300 à 350°C



LE MEUNIER
des Antilles

• Passer vos commandes :

- Whatsapp pro dédié : 0696 21 45 56 • Email : commandes@meunierdesantilles.com

• Vos contacts : Aurélia à l'accueil/facturation : 0596 002 002 • Philippe, votre commercial : 0696 45 17 66