

RECETTE PÂTE À PIZZA ET CIABATTA AROMATISÉE



LEVAIN

SAVEUR

*dévitalisé en poudre avec levures



**Blé
Bio**

**Seigle
«doux»
Bio**

**Grand
Epeautre
Bio**

**Tomato
Méditerranéen
Bio**

Pétrir sa pâte à la machine à pain avec nos levains* bio



- Pour + d'1 kg de pâte crue
- Temps de préparation : 10 min
- Temps total pour obtenir la pâte uniquement : 1h40 selon la machine

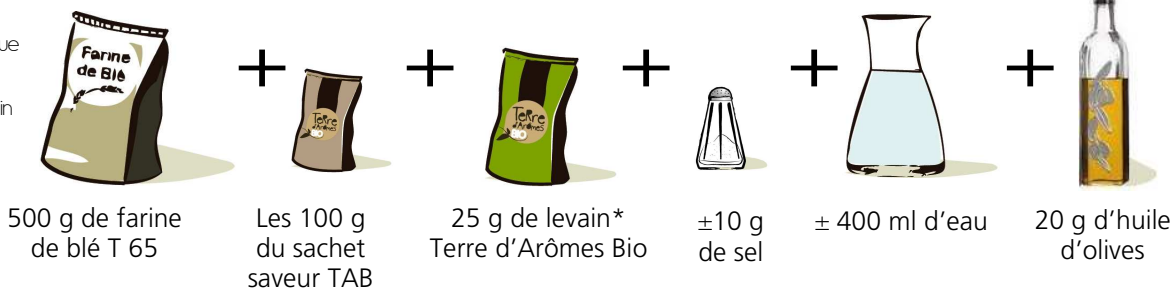


Incorporer les ingrédients dans l'ordre et les proportions ci-dessus. Sélectionner le programme correspondant à la pâte à pizza ou aux pâtes levées qui comprend pétrissage + repos.

Pétrir sa pâte à la main (ou au robot avec crochet) avec nos levains* bio



- Pour + d'1 kg de pâte crue
- Temps de préparation (pâte et façonnage) : 25 min réparties sur un temps total d'environ 1h50/2h20



Dans un saladier, mélanger 500 g de farine de blé T65, les 100 g du sachet saveur Terre d'Arômes Bio, 25 g du sachet de levain* Terre d'Arômes Bio, et ± 10 g de sel. Former un puits et verser environ 400 ml d'eau à la température « recommandée » = [60°C - (T° de la farine + T° ambiante)] et 20 g d'huile d'olives. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, souple, élastique et non collante environ 15 min. Recouvrir la pâte avec un torchon humide et la laisser reposer au minimum 1h à température ambiante.

PIZZAS

Préchauffer votre four à 240°C (Th.8). Etaler la pâte au rouleau. Garnir votre pizza avec les ingrédients de votre choix. Enfourner à mi-hauteur à 220°C (Th.7). Laisser cuire jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

CIABATTAS

Aplatir la pâte du bout des doigts en un grand rectangle d' 1 cm d'épaisseur (40 x 20 cm) et tailler des petits rectangles et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser les lever 20 min à l'abri de l'air et à température ambiante. Préchauffer votre four à 240°C (Th.8) avec la lèchefrite. Enfourner à mi-hauteur à 220°C (Th. 7) et jeter de l'eau sur la lèchefrite pour faire de la buée (ou mettre un ramequin d'eau). Laisser cuire jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Déposer les pains sur une grille et les laisser refroidir. Les conserver dans une huche à pain en bois.

La quantité d'eau varie selon le type (T) de farine utilisée : T80 bise → ≈410 ml ; T110 complète ≈415 ml ; T150 intégrale → ≈430 ml.