Pâte à Pizza Professionnelle

Preparation :	50 heures
Cuisson :	90 secondes
Portions :	6 pizzas

Les ingrédients

- 964g de farine type 00
- 29g de sel fin
- 627g d'eau à température ambiante
- 0,25g de levure instantanée

Préparation

- Pesez tous les ingrédients avec précision.
- Dans le bol du batteur, mélangez la farine et le sel.
- Incorporez progressivement l'eau et la levure.
- Pétrissez pendant 10 minutes à vitesse lente.
- Laissez reposer la pâte 20 minutes à température ambiante.
- Réalisez 3-4 rabats pour lisser la pâte.
- Laissez fermenter à température ambiante pendant 4 heures.
- Poursuivez la fermentation au réfrigérateur pendant 24 heures.
- Effectuez une dernière fermentation ambiante pendant 15 heures.
- Divisez la pâte en 6 portions égales de 270g.
- Formez des boules.
- Laissez reposer les boules 4-6 heures avant utilisation.
- Étalez chaque boule délicatement.
- Cuisez dans un four préchauffé à 475°C pendant 60-90 secondes.