

# Soft Pizza, 40 x 60 cm avec SOFT PAN 40

## 1.SOFT PAN

SOFT PAN 40	400 g
farine blanche	600 g
levure	40 g
huile	40 g
eau	560 g
<b>Total 1.SOFT PAN</b>	<b>1.640 g</b>

## 2.SAUCE PIZZA

tomates pelées	500 g
huile d'olive	50 g
épices	0 g
<b>Total 2.SAUCE PIZZA</b>	<b>550 g</b>

### Mise en œuvre

Pétrissage : 4 min. en 1ère vitesse et 6 min. en 2ème vitesse

Repos en masse : 15 min.

Pesage : 1.100 g pour une plaque 40 x 60 cm

### Fabrication

Laminer le pâtons de pâte KOMPLET Soft Pan 40 et le placer sur une plaque 40 x 60 graissée.

Badigeonner d'huile d'olive puis étaler la sauce pizza .

Garnir au choix avec jambon, lardons, olives, ... et parsemer de fromage rapés.

Apprêt : 30 min. 28 C° 85 % H.R.

Cuisson : 240 °C pendant 12 min.

Variante : remplacer la sauce pizza par une sauce béchamel.



*Notre passion, le savoir-faire !*

