

Pizza Calzone avec SOFT PAN

SOFT PAN 40	4.000 g
farine de froment	6.000 g
huile d'olives	400 g
levure	400 g
eau	5.600 g
Total	16.400 g

FOURRAGE

Fourrage fromage, lardons	8.400 g
Total FOURRAGE	8.400 g

POUR NAPPER

Marbrures d'oeuf	500 g
Total POUR NAPPER	500 g

POUR SAUPOUDRER

fromage, râpé	2.100 g
Total POUR SAUPOUDRER	2.100 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients dans la machine jusqu'à obtention d'une pâte et laisser reposer.

Pétrissage:
minutes à grande vitesse

Température de la pâte:

Repos de la pâte:

Après le pointage, peser des pâtons, bouler et laisser reposer couvert.

Poids des pâtons:

Pointage:

Ensuite diviser avec la diviseuse-bouleuse, bouler, déposer sur couches et laisser reposer pendant +/- 15 minutes.



Laminer les pâtons sur une épaisseur de 2,5 mm, enduire le bord avec les marbrures d'oeuf, fourrer et refermer.

Enduire les calzones des marbrures d'oeuf, saupoudrer de fromage, mettre en étuve et après l'apprêt, enfourner avec vapeur.

Poids fromage:

Apprêt:

Température de cuisson:

Temps de cuisson:

Notre passion, le savoir-faire !