

Pâte à pizza au levain liquide



tiré du livre « 100% pain » de Mr Kayser

Pâte à pizza épaisse au levain Kayser

400g farine de tradition (T65)

75g levain liquide

2 csoupe huile d'olive

10g levure de boulangerie fraîche

1 cc café sel (5g)

240ml eau à 20°C

Cuisson environ 15 minutes à 260°C

Pâte à pizza fine au levain Kayser

400g farine de tradition (T65)

75g levain liquide

2 csoupe huile d'olive

5g levure de boulangerie fraîche

1 cc café sel (5g)

150ml eau à 20°C

cuisson (si possible sur pierre réfractaire) environ 7 minutes à 300°C

Tout mettre dans la cuve de la map et lancer le prog pizza si vous en avez un, sinon, le prog pâte le plus basique qui soit.

Renverser le pâton sur le plan de travail légèrement fariné, dégazer et bouler la pâte.

La boule obtenue doit être belle, douce et lisse.

La pâte est alors prête à être travaillée selon si elle est épaisse ou fine...



lacath, <http://lacath.canalblog.com>