

Tic'Tone Pizza est une préparation prête à l'emploi pour pizzas.

Tic'Tone Pizza est livré prêt à l'emploi, il suffit d'y ajouter tout simplement de la levure et de l'eau pour confectionner la pâte.



## Recette

Composition de la pâte	Par kg Tic'Tone
Tic'Tone Pizza	1000 g
Eau	± 470 g
Levure	30 g

## Méthode de travail

Pétrissage	Pizza
Type planétaire	env. 5 min.
Type spirale	8 min. en 1 <sup>e</sup> , 2 min. en 2 <sup>e</sup>

**Température de la pâte : 25 °C**

**Façonnage de la pâte :**

\* soit peser directement des pâtons de 170, 150, 120 ou 85 g et bouler.

Laisser détendre (env. 15 min.) et passer au rouleau.

\* soit rouler la pâte en forme de gros boudin et la découper en rondelles de 170, 150, 120 ou 85 g. Etaler les rondelles sur 1/3 du format. Laisser détendre (env. 15 min.), puis étaler sur tout le format.

\* soit, après environ 15 min. de pointage, passer la pâte au rouleau, jusqu'à 2,5 à 3 mm d'épaisseur, et découper les fonds de pizza.

* Poids des fonds	<b>Pâte</b>	<b>Ø du moule</b>
	170 g	env. 24 cm
	150 g	env. 20 cm
	120 g	env. 18 cm