

Pâte à Pizza Napolitaine**Empâtelement** : direct**Pétrissage** : au robot**Levure** : sèche active**Levage** : 24h à 19°C**Quantités des ingrédients pour :**

- des pâtons de 250g
- un taux d'humidité de 65%
- un taux de sel de 3%
- une farine T45 (Intermarché)



Nombre de pâtons de 250g	Farine en g	Eau (19 à 25°C) en ml	Sel en g	Levure en g
1	149	97	4,5	0,07
2	297	193	8,9	0,14
3	446	290	13	0,2
4	595	387	18	0,26
5	744	483	22	0,31
6	892 g	580 ml	27 g	0,37 g
7	1041	677	31	0,43
8	1190	773	36	0,48
9	1338	870	40	0,53
10	1487	967	45	0,59
11	1636	1063	49	0,64
12	1785	1160	54	0,69
13	1933	1257	58	0,74
14	2082	1353	62	0,79