

classics

# Primosa





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Anti-oxydant : acide ascorbique E300  
 Structure : Poudre fine  
 Allergènes : Blé, peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre

### Pain

Couleur : Blanc ou beige clair  
 Odeur : Neutre

### Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :\*

Énergie	340 kcal/1441 kJ
Hydrates de carbone	69,7 g
Matières grasses	1,4 g
Protéines (Nx6,25)	10,5 g
Fibres alimentaires	3,2 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg

## Remarques

Type 11,5-680 avec une petite adjonction de vit. C

## Recette

### Pâte à pizza

#### Ingrédients principaux

PRIMOSA	1 kg
Eau	± 570 ml
Levure	20 g
Sel	17 g
Huile d'olive	20 ml

#### Pétrissage

Spirale	3' + 5'
Pétrir en une pâte souple et homogène	
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

#### Temps de repos et de levage

1° levage	20' - 30'
Peser	200 g
Façonner des petites boules de pâte	
2° levage	20'
Ou	

Conserver les pâtons au réfrigérateur sous une toile à couche ou du plastique et les sortir du réfrigérateur au moment de la finition.

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

