



**PIZZA EN MOULE  
SANS GLUTEN  
AVEC OPTIMO  
MÉLANGE DIRECT 85%  
D'HYDRATATION**

**INGRÉDIENTS DE LA PÂTE:**

- OPTIMO – Sans gluten
- Eau
- Levure de bière fraîche
- Huile d'olive vierge extra
- Sel

**QUANTITÉ:**

1 kg  
900 g  
20 g  
30 g  
25 g

**% PAR RAPPORT AU MIX:**

-  
90  
2  
3  
2,5

**Mélange:** Placer le mélange OPTIMO, la levure, l'huile d'olive, le sel et l'eau dans le mélangeur planétaire. Insérer la palette/le batteur plat et démarrer à la première vitesse, puis, après environ 1 minute, passer à la vitesse maximale. Laisser amalgamer pendant environ 2 minutes pour obtenir un mélange lisse et homogène. La température finale de la pâte doit être d'environ 24/25 °C.

**Division et mise en forme:** À l'aide d'une spatule et de mains bien huilées, pour faciliter le travail, diviser en portions d'un poids de 280 g pour un moule de 28 cm de diamètre (avec cette dose, on obtient environ 7 pizzas). Former des boules en essayant de garder la pâte lisse à la surface avec l'aide de l'huile. Placer les boules dans des bacs à pizza classiques (sans contamination par d'autres farines) et mettre à lever à 28/30 °C avec 60 % d'humidité pendant environ 30 minutes ou à température ambiante pendant 1 h à couvert.

**Étalement:** Graisser les moules avec de la graisse ou de l'huile et y étaler les boules précédemment formées. Étaler la pâte jusqu'à ce que les bords du moule soient complètement recouverts, en marquant clairement le bord sur tout le périmètre du moule. Pour obtenir un bon développement du bord extérieur, la pâte au niveau de dernier doit être environ deux fois plus épaisse que celle de la partie centrale.

**Assaisonnement:** À l'aide d'une cuillère, étaler la tomate jusqu'à 1 cm du bord.

**Levée:** Placer les pizzas formées et garnies dans une chambre de pousse à 28/30 °C jusqu'à ce qu'elles doublent de volume pendant environ 1 heure ou à température ambiante pendant 90 minutes.

**Cuisson avec tomate seulement:** Cuire dans un four statique sans vapeur à 280/300 °C pendant environ 12 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit uniformément dorée, ou dans un four ventilé à 240 °C pendant environ 13 minutes avec la vanne fermée et sans vapeur.

**Cuisson avec d'autres garnitures:** Procéder à la même méthode de cuisson que celle décrite ci-dessus, mais au bout de 9/10 minutes, sortir la pizza du four, la garnir à votre convenance et la remettre au four pour terminer la cuisson. La durée sera d'environ 13 minutes dans le four statique et de 14/15 minutes dans le four ventilé.