



Maggi

Pâte à pizza Companion

Ingrédients

- g de farine
- ml Boissons, eau, robinet, municipal
- cuillère à café Sucres en poudre
- Beutel levure de boulanger déshydratée (4 g)
- Würfel Bouillon Légumes MAGGI

Préparation

1. Versez la levure, l'eau et le sucre dans le bol du robot et faites chauffer à 40°C, vitesse 1 pendant 10 minutes.
2. Insérez la lame pour Pétrir/Concasser, ajoutez la farine et le bouillon émietté.
3. Démarrez le Programme Pâte P1 pour une durée de 10 minutes puis laissez le programme terminer la levée.
4. Retirez la pâte à pizza du bol et laissez-la reposer 30 à 40 minutes en la couvrant avec un torchon.
5. Etalez-la et garnissez-la selon vos envies. Faites cuire 15 minutes environ à 240°C.

⌚ 45

⊕ 4 Portions

Kohlenhydrate	59.15 g
Energie	284.9 kcal
Fette	0.94 g
Protein	8.8 g