

# MAÎTRE PÂTE MÉDITERRANÉEN



## FOCACCIA ET PIZZA

Mastro  
Impasto

Produit professionnel  
pour focacce, pizzas  
et pain moelleux



**GTA**<sup>TM</sup>  
• GIUPPONI •  
*per talenti artigiani*

GTA Srl, Via Emilia, 14  
24052 Azzano San Paolo, BG  
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: [info@gtagiupponi.com](mailto:info@gtagiupponi.com)

# MAÎTRE PÂTE MÉDITERRANÉEN



C'est une préparation de farine prête pour la pâte et permettant de réaliser facilement différents types de pizza, focaccia et pain moelleux.

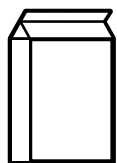
Pour réaliser des produits moelleux et croustillants.



## INGRÉDIENTS

Semoule de blé remoulue dur, farine de blé tendre type "O", flocons de pomme de terre, saindoux, sel, dextrose, émulsifiant : E472e, farine de blé malté, alpha amylase, agent de traitement farine : E300

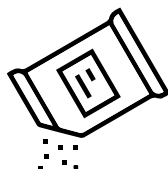
## doses recommandées



empâtement  
mastro  
Kg. 10



Eau  
Kg. 6,5



Levure  
sèche  
g. 120

## FOCUS:

Le mélange contient du blé dur remoulé et des flocons de pommes de terre, donnant une pâte stable, assurant un excellent goût !

## MÉTHODE

- 1) Mettre tous les ingrédients dans le pétrin à spirale en ajoutant de l'eau petit à petit, pétrir 3 minutes en 1ère vitesse + 7 minutes en 2ème vitesse.
- 2) repos de la pâte : 5-10 minutes.
- 3) Décomposez et façonnez comme vous le souhaitez.
- 4) Laisser lever dans la cellule ou recouvrir de feuilles en plastique pendant 30 à 40 minutes.
- 5) Cuire à vapeur à 210-220°C pendant 20-30 minutes selon la taille. Avant de le sortir du four, ouvrez les vannes.



**GTA**<sup>TM</sup>  
• GIUPPONI •  
*per talenti artigiani*

GTA Srl, Via Emilia, 14  
24052 Azzano San Paolo, BG  
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: [info@gtagiupponi.com](mailto:info@gtagiupponi.com)