

Pour la machine à pain intelligente KitchenArm

Recette 56, Menu n°17 Pâte à pizza (DOUGH)

Poid		1.5 LB (700g)	Remarque
Temps de cuisson (H:MM)		1:55	
Étape 1	Eau (température ambiante)	270 g (270 ml, 1-1/8 tasses)	68°F to 77°F (20°C to 25°C)
Étape 2	Huile d'olive (cuillère à table)	1½ cuillères à table	Peut être remplacé par d'autres huiles végétales.
Étape 3	Sucre blanc granulé (FACULTATIF)	¾ cuillère à thé	Ne le remplacez pas par du sucre en poudre ou d'autres sucres.
Étape 4	Sel (cuillère à thé)	¾ cuillère à thé	cuillère à thé
Étape 5	Farine de pain Lorsqu'il est remplacé par Farine tout usage	449 g (3⅞ tasses) 468 g (3⅞ tasses)	Mieux vaut mesurer en grammes. Reportez-vous au conseil n°2 ci-dessous.
Étape 6	Levure Sèche Instantanée (aucun contact avec des liquides)	1½ cuillères à thé (3.8 g)	Mettez la levure dans un petit puits sur la farine.

CONSEILS: 1. Cette recette a été soigneusement élaborée à température ambiante normale de 68°F à 77°F (20°C à 25°C) en utilisant de la Levure Sèche Instantanée et de la farine blanchie ordinaire. Si de la Levure Sèche Active est utilisée, veuillez augmenter la levure de 1/4 cuillère à thé. Si la température de votre farine est basse, veuillez utiliser de l'eau tiède entre 90°F et 100°F (32°C- 38°C).

2. Il est recommandé de mesurer la levure par cuillères à thé; mesurer le mélange œuf/eau et farine en poids (grammes) plutôt qu'en tasses.