

# La ligne du temps de la pizza pour les pros du four à pizza

1. Pétrissage de la pâte
2. Repos  
20 minutes
3. Rabats
4. Fermentation à température ambiante  
4 heures
5. Fermentation au réfrigérateur  
24 heures
6. Fermentation à température ambiante  
16 heures
7. Boulage  
6 heures
8. Cuisson

---

Total : 50 heures