

Un gruppo di professionisti al servizio della qualità!

Il TEAM TECNICO ha ideato questa ricetta apposta per te! Provala anche tu!

Ricette con le Farine per Pizza

❖ LE QUALI-TIME ❖

CLUB pizza in pala gestione a freddo

DIFFICOLTÀ ● ○ ○



LABORATORIO
18°/22°C

ACQUA
16°/18°C

FINALE IMPASTO
22°C

INGREDIENTI

- farina CLUB 10 kg
- acqua 61-65 %
- lievito 20 gr
- sale 250 gr
- olio di oliva 150 gr

PROCEDIMENTO

- **sbriciolare** il lievito e azionare l'impastatrice per ossigenare la farina
- **aggiungere** 5,5 lt di acqua, impastare per 6' / 8'
- **aggiungere** sale fino e olio
- **aggiungere** la restante acqua (la prima parte lentamente e il resto a filo)
- **mettere** l'impasto nella vasca e mettere in frigo a +4°C per almeno 48 ore
- **mettere** l'impasto sul banco e fare i filoni (per una pizza di 100 x 26/28 cm - filone 1/1,2 kg)
- **far lievitare** i filoni per 4/6 ore
- **stendere** parzialmente sul banco, completare la stesura sulla pala con delicatezza
- **farcire e cuocere** a 290/310°C in forno elettrico (platea 20/30% - cielo 70/80%) o a 360/380°C in forno a legna

* 0/4°C

2/4 GG



www.molinomagri.it

Seguici anche su:

