

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 - temperatura ambiente

DIFFICOLTÀ ●○○



LABORATORIO
18°/22°C

ACQUA
16°/18°C

FINALE IMPASTO
22°C

INGREDIENTI

- farina CLUB **10 kg**
- sale **250 gr**
- acqua **61-65 %**
- olio di oliva **150-200 gr**
- lievito **20 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, coprire e far lievitare per 10/14 ore
- **formare i filoni**, mettere nelle cassette
(per una pizza di 100 x 26/28 cm - filone 1/1,2 kg)
- **far lievitare** i filoni a temperatura ambiente 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



www.molinomagri.it

Seguici anche su:

