

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 ❖

PROFESSIONAL pizza tradizionale gestione a freddo oltre 48 h

DIFFICOLTÀ ● ○ ○



LABORATORIO
20°/24 °C

ACQUA
16°/18°C

FINALE IMPASTO
24°C

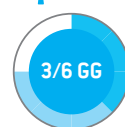
INGREDIENTI

- farina PROFESSIONAL **10 kg**
- acqua **60-61 %**
- lievito **20 gr**
- sale **250 gr**
- olio di Oliva **150 gr**

PROCEDIMENTO

- **sbriciolare** il lievito e azionare l'impastatrice per ossigenare la farina
- **aggiungere** l'acqua e impastare per 8' / 10'
- **aggiungere** sale fino e olio a filo
- **terminare** quando l'olio è stato ben assorbito dall'impasto (spirale tempo max 15')
- **mettere** l'impasto su banco e proteggere con telo in polietilene per alimenti
- **lasciare** riposare per 15' / 30'
- **formare** le palline da 180/200 gr (diam. pizza 30 cm), mettere nelle cassette e coprire
- **far lievitare** le palline a temperatura ambiente per 1 / 2 ore
- **mettere** le vaschette in frigorifero a + 4°C ed estrarle almeno 3 ore prima dell'uso
- **stendere**, farcire e infornare in forno a 290/310°C in forno elettrico (platea 20/30 % - cielo 70/80 %) o 360/380°C in forno a legna

* 0/4°C



www.molinomagri.it

Seguici anche su:

