

Z31 Pizza tonda al piatto Infibra W380



Ingredienti:

1000 gr Farina Infibra W380

600 gr Acqua

28 gr Sale

10 gr Olio evo

1 gr Lievito compresso

Procedimento:

Inserire in vasca la farina, il lievito e il 60% dell'acqua in ricetta.

Lavorare in prima velocità fino a formare una buona maglia glutinica.

Inserire il sale, la restante acqua, poco alla volta e passare in seconda velocità.

Raggiunto un impasto liscio e omogeneo e completamente incordato, inserire l'olio.

Far riposare la massa coperta per circa 30 minuti.

Stagliare del peso desiderato e mettere in cassette senza alcun spolvero.

Lasciare coperte a temperatura ambiente 1 ora in inverno o 30 minuti in estate e mettere poi a 4 gradi.

Utilizzare dopo 48 ore.

Prima del servizio, porre a temperatura ambiente 1,5 /2 ore e stendere su Polverina Denti



impasta con noi!