



Z33 | PIZZA CONTEMPORANEA

INGREDIENTI

BIGA :

Farina ANIMA VERACE	1000 gr
Acqua	450 gr
Lievito di birra fresco	10 gr

Impastare 2 minuti in retromarcia e 50 secondi in prima velocità.

Mettere a maturare a 18 gradi per 16 ore.

IMPASTO :

Farina ANIMA VERACE	1000 gr
Acqua	950 gr
Sale	50 gr



MOLINO DENTI
ANIMA VERACE

PROCEDIMENTO

Impastare biga, farina e il 60% dell'acqua di ricetta.

Inserire il sale e finire con l'acqua rimanente.

Far riposare l'impasto in massa per circa 30 minuti, spezzare da 290/300 gr e formare le palline. Mettere in cassette.

Per la cottura in giornata, far lievitare circa 3 ore a temperatura ambiente e procedere alla stesura e cottura.

Per cucinare il giorno seguente, una volta fatte le palline, mettere a 4 gradi.

Cuocere a 390/400 gradi circa per 60/90 secondi.