
PIZZA IN TEGLIA

con IL LIEVITO NATURALE & MALTO

Farina di grano tenero	10,000 kg
IL LIEVITO NATURALE & MALTO	0,200 kg
Sale	0,200 kg
*Lievito	0,300 kg
Acqua	6,000 l
Totale impasto	16,700 kg

* In alternativa al lievito di birra fresco, è possibile utilizzare lievito di birra secco tenendo conto del seguente fattore di conversione: ad ogni 0,030 kg di lievito di birra fresco corrispondono 0,010 kg di lievito di birra secco

Lavorazione: stendere l'impasto in teglie, ricoprire con polpa di pomodoro e porre a lievitare

Lievitazione finale: ca. 60 minuti a temperatura ambiente coperte con un telo di plastica

****Cottura:** infornare a 220 °C e cuocere per 16 - 18 minuti. Dopo i primi 6 minuti finire di farcire con mozzarella e spezie, quindi terminare la cottura

****** I tempi e le temperature potrebbero variare a seconda della tipologia di forno utilizzato

Impasto: impastare come di consueto tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Temperatura

impasto: ca. 26 °C

Riposo

impasto: 10 minuti

Pezzatura: 1,200 kg per teglie 60 x 40 cm

Riposo

intermedio: 10 minuti

Usandolo nella pizza in teglia, ti garantisce leggerezza e tenuta in lievitazione senza compromettere masticabilità e scioglievolezza. Avrai una pizza in teglia con i classici profumi del pane appena sfornato.

