
BASE PER PIZZA TIPO NAPOLI

con IL LIEVITO NATURALE & MALTO

Farina di grano tenero	10,000 kg
IL LIEVITO NATURALE & MALTO	0,100 kg
Sale	0,200 kg
*Lievito	0,040 kg
Acqua	6,000 l
<hr/>	
Totale impasto	16,340 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

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

Temperatura impasto: ca. 24 °C

Riposo impasto: ca. 60 minuti a temperatura ambiente, coperto

Pezzatura: spezzare l'impasto in pastelle da ca. 0,280 kg e arrotolarle

Riposo intermedio: lasciar lievitare le pastelle per ca. 24 ore a ca. 4 °C

Lavorazione: far stemperare le pastelle a temperatura ambiente per ca. 2 ore coperte con un telo di plastica, quindi stenderle e formare a pizza tonda

Lievitazione finale: nessuna

Operazioni precedenti la cottura: farcire la pizza a piacere

****Cottura:** infornare a ca. 440 °C e cuocere per 2 - 3 minuti

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

Usandolo nella pizza, ti aiuterà ad avere cornicioni gonfi, croccanti e leggeri, alveoli più aperti e più soffici, un morso più corto e scioglievole, una piacevole colorazione dorata e le classiche note aromatiche del lievito naturale e del malto caramellato.

