

Z56 | PIZZA IN PALA TIPO 1 CON LIEVÌ PIZZA

INGREDIENTI BIGA

| | |
|-----------------------------|--------|
| Farina Infibra tipo 1 W 380 | 2000 g |
| Acqua | 1000 g |
| Lievito di birra fresco | 20 g |

Mettere a lievitare a 18 gradi per 16 ore



**INFIBRA
TIPO 1 W 380**

INGREDIENTI IMPASTO

| | |
|-----------------------------|--------|
| Farina Infibra tipo 1 W 300 | 2000 g |
| Lievì pizza | 200 g |
| Acqua | 2360 g |
| Olio evo | 160 g |
| Sale | 80 g |
| Squeeze Malt Denti | 20 g |



**INFIBRA
TIPO 1 W 300**



**INFIBRA
LIEVÌ PIZZA**

PROCEDIMENTO

Inserire in vasca biga, farina Infibra tipo 1 w 300, squeeze malt Denti, Lievì pizza e il 60% dell'acqua da ricetta.

Ottenuto un impasto liscio e omogeneo alzare la velocità e inserire il sale e il resto dell'acqua. Assorbita l'ultima parte di acqua aggiungere olio a filo, lasciare lievitare per 90 minuti a 26-30 gradi.

Spezzare e formare panetti da 450 g, lasciare lievitare fino al raddoppio.

Stendere e infornare.

Precottura a 280 gradi per 6 minuti circa.