

## Z57 | PIZZA CONTEMPORANEA CON PIZZA&MADRE

### INGREDIENTI BIGA

Farina Pizza&Madre	2000 g
Acqua	900 g
Lievito di birra	20 g

*Mettere a lievitare a 18 gradi per 16 ore*

### INGREDIENTI IMPASTO

Farina Pizza&Madre	2000 g
Acqua	1900 g
Sale	100 g



**INFIBRA PIZZA&MADRE**

### PROCEDIMENTO

Impastare biga, farina Infibra Pizza&Madre e il 60% dell'acqua da ricetta e ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Alzare la velocità, inserire il sale e il resto dell'acqua rimanente.

Far riposare l'impasto in massa per 30 minuti, spezzare da 280-300 g, formare le palline e metterle in cassetta.

Lasciare lievitare per 4 ore.

Cottura a 390/400 gr per circa 90 secondi.