

Z58 | PIZZA CLASSICA CON PIZZA&MADRE

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------|--------|
| Farina Pizza&Madre | 5000 g |
| Acqua | 3250 g |
| Lievito di birra fresco | 15 g |
| Sale | 125 g |



INFIBRA PIZZA&MADRE

PROCEDIMENTO

Impastare farina Infibra Pizza&Madre, lievito di birra e 2500 g di acqua in prima velocità.

Ottenuto un impasto liscio e omogeneo aumentare la velocità e inserire a filo la restante parte di acqua e alla fine il sale.

Fare riposare l'impasto per 30 minuti in massa.

Spezzare panetti da 250-280 g, mettere a 4 gradi per 24 ore.

Lasciare in apretto fino al raddoppio del volume della pasta.

Procedere alla cottura.