

P74 | LA ROSTICCERIA CON INFIBRA ZERO+

INGREDIENTI

Farina Infibra 0+ W250	1000 g
Acqua	500 g
Strutto	100 g
Sale	20 g
Lievito di birra fresco	40 g
Zucchero	120 g



**INFIBRA PIZZA
ZERO + W250**

PROCEDIMENTO

Impastare: farina, il 60% di acqua, lievito. A impasto grezzo, inserire lo strutto e lo zucchero, infine terminare con il sale e l'idratazione restante.

Far riposare la massa a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

Spezzare, formare e mettere a riposare per 30 minuti circa o in cassette pizza o sul banco coperte. Procedere con la formatura e farciture a piacere.

Far lievitare per circa 2 ore a temperatura ambiente o in cella di lievitazione a 28/30 gradi per circa 1 ora o comunque in base alle pezzature.

Lucidare con misto uovo e cuocere in forno statico a 240 gradi.

Completare con le eventuali farciture fuori cottura.

In alternativa, completato l'impasto e formata la rosticceria, mettere a 4 gradi per cucinare il giorno successivo portando a completamento la lievitazione prima della cottura.