

Z46 | CONTEMPORANEA DIRETTO

INGREDIENTI

Farina Anima Verace	1000 g
Lievito di birra fresco	7 g
Acqua	750 g
Sale	30 g



LINEA PIZZA
ANIMA VERACE

PROCEDIMENTO

Impastare farina, lievito e una prima parte di acqua (55%), continuare con la restante acqua e sale. Far riposare l'impasto in massa per 30 minuti a temperatura ambiente e passare poi in frigo a 4 gradi per 12 ore.

Far stemperare per 30 minuti circa e procedere a spezzare da 290/300 gr e formare le palline. Mettere in cassette.

Far lievitare circa 3 ore a temperatura ambiente e procedere alla stesura e cottura.

Cuocere a 390/400 gradi per circa 60/90 secondi.