

## Z61 | PIZZA 0M2

### INGREDIENTI

Farina 0M2	1000 g
Acqua (65%)	650 g
Lievito di birra fresco (0,2%)	2 g
Sale (2,5%)	25 g
Olio (2,5%)	25 g



LINEA PIZZA  
ANIMA DI GRANO SLOW 0M2

### PROCEDIMENTO

Una volta chiuso l'impasto, attendere 10 minuti e stagliare le palline del peso desiderato.  
Mettere in cassette e porre in frigo a 4 gradi.  
I panetti possono essere lavorati a 24 ore o a 48 ore.  
Mettere gli impasti a temperatura ambiente 4 ore circa prima della cottura.