

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.