

Pizza INFIBRA 1

con INFIBRA 1 / 380: *la pizza bianca, che fa bene.*

Ricetta n. 29

La pizza INFIBRA1 è perfetta per offrire una valida alternativa alle tradizionali pizze italiane al piatto ottenute con farine di tipo 0 e 00. Con INFIBRA 1 infatti si ottiene una pizza 100% naturale, ricca di fibre e nutrienti dati anche dal germe di grano contenuto, in linea con le esigenze del consumatore moderno attento al benessere.

L'impasto ottenuto con INFIBRA 1 è facilmente lavorabile e si stende bene anche a spessori minimi. Il disco risulterà soffice, veloce in cottura e dall'ottima alveolatura.

ingredienti.

INFIBRA 1 /380	g 1650
sale fino iodato	g 50
lievito naturale	g 3-4 (lievito di birra)
acqua	g 1000
olio extra vergine di oliva	g 30

procedimento.

Inserire nell'impastatrice la farina, il lievito e circa l'80% dell'acqua.

Far girare qualche minuto.

Aggiungere il sale e il resto dell'acqua fino ad ottenere un impasto compatto.

Aggiungere l'olio e completare l'impasto a una temperatura di 25°C.

Lasciare riposare la massa per 20 minuti e porzionare.

Lasciare le palline qualche ora a temperatura ambiente per la puntatura, poi conservarle in frigorifero a 3-4°C per circa 24 ore.

note.

Utilizzare le palline a una temperatura di almeno 14°C.

[ricetta di Salvatore Salviani, mastro pizzaiolo]