

CARTA DA MUSICA

Ingredienti

1000 g	Farina 00S (W 300-3100; P/L 0,55-0,65; gl. 10,2-10,6)
550 g	Acqua
200 g	Pasta di riporto
40 g	Olio extra vergine d'oliva
20 g	Sale
20 g	Lievito compresso
10 g	Malto

Impastare la farina con l'acqua, il sale, la pasta di riporto, il malto e l'olio. Aggiungere il lievito verso la fine dell'impasto. Nessun riposo in pasta. Spezzare a 250g. e arrotondare. Posare su assi leggermente infarinate per circa 1 ora. Passare la pasta in sfogliatrice fino a 1 mm., deporla su una teglia e ungerla con olio. Lievitazione finale 3 ore circa. Salare la superficie. Cottura 240-250°C per 7-8 minuti