



FOCACCIA

INGREDIENTI:

1000 gr. Farina Free Pizza
800 gr. Acqua calda (37 °C).
100 gr. Olio Extra Vergine di Oliva
25 gr. Sale
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia Gluten Free Pizza tutti gli ingredienti per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare nelle pezzature desiderate, formare e porre su teglia ben oleata.

Spennellare con Olio Extra vergine di oliva e salare. Far lievitare a 30 °C. per 35' circa.
Cuocere in forno con vapore a 270 °C. per 20' circa.

SCHIACCIA SECCA

INGREDIENTI:

1000 gr. Farina free Pizza
850 gr. Acqua calda (37 °C).
30 gr. Olio Extra Vergine di Oliva
100 gr, Margarina (ammorbidita)
25 gr. Sale
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia tutti gli ingredienti e impastare per 5' (l'impasto deve essere omogeneo). Spezzare, stendere la pasta sottile e porre su teglia ben oleata.

Spennellare con Olio Extra vergine di oliva e salare. Far lievitare a 30 °C. per 35' circa. Cuocere in forno con vapore a 270 °C. per 20' circa.

PIZZA

INGREDIENTI:

1000 gr. Farina Free Pizza
850 gr. Acqua calda (37 °C).
50 gr. Olio Extra Vergine di Oliva
25 gr. Sale
10 gr. Lievito di Birra Liofilizzato
640 gr. pomodoro
q.b. mozzarella, funghi, ecc.

PROCEDIMENTO:

Porre in planetaria attrezzata con foglia tutti gli ingredienti , aggiungere il lievito a fine impasto e procedere per 5' (l'impasto deve essere omogeneo).

Per pizza al piatto stendere 250 gr. di pasta leggermente più alta ai bordi e mettere subito 80 gr. pomodoro. Far lievitare a 30 °C. per 35' circa. Aggiungere i restanti ingredienti e cuocere su forno a piastra a 290 °C. per 4' circa.

Per pizza al taglio spezzare (per teglia dim. cm. 40 x 60) 1000 gr. circa di pasta. formare e intagliare su teglia ben oleata e mettere subito 320 gr. di pomodoro.

Far lievitare a 30 °C. per 35' circa. Cuocere su forno a piastra a 230 °C. per 20' circa. Aggiungere gli altri ingredienti e terminare la cottura.

.