



INFIBRA pizza



DENTI
DENTI 
FARINE, NATURALMENTE.



La pizza INFIBRA MAMMMA' è perfetta per offrire una valida alternativa alle pizze tradizionali al piatto ottenute con farine di tipo 0 e 00. Con INFIBRA MAMMMA' 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 fisico.

INFIBRA pizza | MaMMMa | 12,5 Kg

SEMILAVORATO PIZZA PER USO PROFESSIONALE.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, cruschetto tostato, glutine vitale, lievito madre essicato, germe tostato, pasta acida madre, malto orzo.

PIZZA MaMMMa

RICETTA INDICATIVA

Ingredienti

1000g Farina Infibra Pizza Mammà
680g Acqua
25g Sale iodato fino
1-2g Lievito naturale di birra

Preparazione:

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. Completare l'impasto a temperatura di 24/25°C. Se si desidera utilizzare l'impasto in giornata formare le palline e farle lievitare per 6/8 ore. Se si desidera utilizzare l'impasto il giorno dopo lasciare riposare la massa per 2/4 ore a temperatura ambiente, poi riporre la massa in frigo ad una temperatura di 3-4°C fino al giorno dopo. Formare le palline 2/4 ore e lasciarle riposare a temperatura ambiente prima dell'utilizzo.



DENTI DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

Industria Molitoria Denti S.r.l.
Via Rosario Livatino, 3/A
42020 Borzano di Albinea (RE) - Italy
tel +39 0522 350085 - fax +39 0522 350400
info@molinodenti.it - www.molinodenti.it
shop.molinodenti.it
www.farinainfibra.it