



NOVITA' : INFIBRA PIZZA ZERO+ //W340

La Farina INFIBRA Pizza ZERO+ //W340 è stata pensata per ottenere pizza e pane a media e lunga maturazione con il valore aggiunto del germe di grano tostato. La pizza in teglia romana si distingue per l'alta idratazione e per la difficile di gestione, infatti è una ricetta prettamente ad uso professionale.

Pizza in teglia Romana – di Stefano Ciccarelli

Ingredienti:

100 g di Denti Semola Rimacinata
900 g di INFIBRA Pizza ZERO+ //W340
10 g di INFIBRA VIVA
7 g di lievito di birra fresco (o 3,5 gr di lievito secco)
750g di acqua freddissima
25 g di sale marino
20 g di olio extravergine di oliva

Mettere in vasca tutto il blend di farine, aggiungere il lievito fresco (o il lievito secco attivato in una parte di acqua tiepida prelevata dalla ricetta) e procedere a prima velocità con circa 490g di acqua. Appena la farina ha assorbito tutta l'acqua, aggiungere il sale passando in seconda velocità e versare a filo la rimanente acqua in vari momenti, attendendo l'assorbimento. Finita la rimanente acqua aggiungiamo INFIBRA VIVA, lasciamo miscelare e poi si procede a filo lentamente con l'olio extravergine chiudendo l'impasto tra i 22° e i 24°. Lasciare riposare per un'ora a temperatura ambiente e poi passare in frigo a temperatura controllata di 4-5° massimo. Dopo circa 24 ore tirare fuori la massa effettuare un rigenero e rimettere in frigo per altre 20 ore. Stagliare le palle in 1200g per una teglia 60x40cm o 600g per 30x40cm. Lasciare riposare a temperatura ambiente per 3 o 4 ore e poi stendere con l'aiuto di semola rimacinata e passare su teglia di ferro blu oleata. Cuocere con il solo pomodoro per 8 minuti a 320° (Platea 100% Cielo 30%) quindi estrarre, aggiungere mozzarella, condimenti e infornare girandola attendendo in base alla croccantezza desiderata (circa 4 minuti).