



NOVITA' : INFIBRA PIZZA ZERO+ //W250

La Farina INFIBRA Pizza ZERO+ //W250 è stata concepita per ottenere pizza e pane a breve maturazione con il valore aggiunto del germe di grano tostato. La pizza in teglia classica si distingue per la sofficità unica e alta durabilità.

Pizza in teglia classica – di Stefano Ciccarelli

Ingredienti:

800 g di INFIBRA Pizza ZERO+ //W250
200 g di INFIBRA W210
10 g di lievito di birra fresco (o 5 di lievito secco)
650g di acqua freddissima
30 g di sale marino fine
20 g di olio extravergine di oliva o 30g di strutto

Mettere nella vasca dell'impastatrice 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 400g 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 si procede sempre a filo con l'olio extravergine o lo strutto chiudendo l'impasto liscio tra i 22° e i 25°. Stagliare subito in pezzature da 1200 per teglie 60x40cm o 600 per 30x40cm, lasciare riposare per un ora e poi iniziare a stendere con olio in teglia di ferro blu oleata. Se si desidera cuocere in giornata lasciare lievitare per 4-5 ore condita con il solo pomodoro mentre se si desidera utilizzarle il giorno dopo riporre l'impasto in frigo a temperatura controllata di 4-5° già steso, oleato e coperto. Dopo circa 20 ore estrarre la teglia condire con il solo pomodoro e lasciare riposare a temperatura ambiente per 4 o 5 ore. Prima di cuocere aggiungere la mozzarella e cuocere per 4 minuti a 350° gradi (Platea 100% Cielo 30%) passati questi girare la teglia e rinfornare fino a fine cottura (circa 2 minuti).