

## Pizza con INFIBRA pizza *mammà*

### Ingredienti

1000 g	Farina INFIBRA <i>mammà</i>
620 g	acqua (circa)
30 g	sale
20 g	olio evo (facoltativo)
2-3 g	lievito di birra

Inserire la farina nell'impastatrice e fare girare in prima velocità senza aggiungere altri ingredienti per circa un minuto, successivamente aggiungere il lievito e l'80% dell'acqua, durante la formazione dell'impasto unire il sale, l'acqua rimasta e l'olio, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

L'impasto verrà riposto nel suo contenitore e coperto per non prendere aria per circa 3-4 ore, La temperatura dell'impasto finale sarà di 22°-23°.

Successivamente stagliare la massa, creare le palline in base al peso stabilito, riporre nelle cassette per 30-60 minuti (in base alle temperature dell'ambiente). Poi conservare in cella a 4°-6° C per almeno 72 ore prima di utilizzarlo, estrarre le palline dal frigorifero almeno 3 ore prima per utilizzarle ad una temperatura dell'impasto di 18°-20°C.

Ricetta di Cauli Giovanni, Mastro Pizzaiolo