

PIZZA BIANCA ROMANA

Ingredienti

3600 g	Farina 00S (W 300-3100; P/L 0,55-0,65; gl. 10,2-10,6)
850 g	Acqua
105 g	Sale
130 g	Lievito compresso
30 g	Malto

Impastare la farina, il lievito, il malto con l'80% di acqua. Durante l'impastamento aggiungere lentamente la rimanente acqua. Aggiungere il sale verso la fine dell'impasto. Riporre la pasta in un contenitore oleato e attendere il raddoppio del volume. Spezzare a 800g e far lievitare per circa 120 minuti. Sistemare la pasta sul telaio e infornare a 260°C per 10-12 minuti