

Pizza tradizionale con farina ANIMA DI GRANO FAST 00A

[ricetta di Salvatore Salviani, mastro pizzaiolo]

Ingredienti

1700 g	Farina ANIMA DI GRANO FAST 00A
1000 g	Acqua
50 g	Olio Extra Vergine d'Oliva
50 g	Sale iodato fino
4 g	Lievito naturale (lievito di birra)

Versare nell'impastatrice la farina, far girare per qualche minuto poi versare il lievito e circa l'80% dell'acqua. Impastare qualche minuto prima di aggiungere il sale e il resto dell'acqua e l'olio fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo.

Lasciare riposare la massa per 20/30 minuti a temperatura ambiente.

Stagliare la massa creare le palline da 200/210 gr. cadauna, lasciare riposare per 6-8 ore a temperatura ambiente se si vuole utilizzare l'impasto nell'arco della giornata.

Nota:

Se si desidera utilizzare l'impasto il giorno dopo occorre fare riposare le palline circa 2/3 ore prima di conservarle in frigorifero ad una temperatura di 3°-4°C. Utilizzare le palline il giorno seguente ad una temperatura di almeno 14°/15° C.