

## **Pizza con INFIBRA pizza CROKKIA**

### **Ingredienti**

1 Kg	Farina INFIBRA CROKKIA
750/830 g	acqua (circa)
30g	sale
20g	olio evo
5/6 g	lievito di birra essiccato (o 10/12 g lievito di birra fresco)

Impastare in doppia velocità la farina, il lievito e circa 500 g di acqua. Aggiungere il sale e la restante parte di acqua lentamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, terminare l'impasto ad una temperatura di 20°- 22°C.

Lasciare riposare la massa per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Conservare per 24 ore a temperatura di 16°-18° C.

Successivamente stagliare la massa, creare le pezzature del peso desiderato, lasciare riposare per 2- 3 ore a temperatura ambiente infine stendere la porzione utilizzando Polverina Denti o farina di riso e creando la classica forma della pizza in pala premendo delicatamente sull'impasto, infornare a 300°/320°.

*Nota: per conservare le porzioni in frigorifero, si consiglia di utilizzare nell'impasto iniziale 10-12 g di lievito di birra essiccato (o 20/24g lievito di birra fresco). Estrarre le palline dal frigorifero almeno 6 ore prima per utilizzarle ad una temperatura di 14°-15°C.*