

## **Pizza alla pala con INFIBRA CROKKIA**

### **Ingredienti**

1 Kg	Farina infibra CROKKIA
750 g	acqua (circa)
25 g	sale
20g	olio evo
3,5 g	lievito di birra essiccato (o 7g lievito di birra fresco)

Impastare in singola velocità la farina, il lievito e circa 650 g di acqua fredda. Aggiungere il sale e continuare ad impastare in doppia velocità aggiungendo lentamente la restante parte di acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Terminare l'impasto ad una temperatura che può variare dai 21°- 24°C.

Lasciare riposare la massa per circa 60 minuti a temperatura ambiente. Conservare per 24 ore a temperatura massima di 4-5° C .

Successivamente tagliare la massa , creare le pezzature di circa 350 g ciascuna , lasciare lievitare per 3- 4 ore a temperatura ambiente ed infine stendere la porzione utilizzando Polverina Denti o farina di riso creando la classica forma della pizza in pala premendo delicatamente sull'impasto, infornare a 300°/320° per 3-4 minuti di precottura e terminare per ulteriori 2 minuti con ingredienti.