

PIZZA DIRETTA IN TEGLIA

10	kg	farina INFIBRA PRIMAMACINA pane rustico e pizza in teglia
5	kg	acqua
300	g	lievito di birra
600	g	olio extra vergine di oliva
80	g	malto
200	g	sale

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sale per 4 minuti in prima velocità.

Aggiungere il sale e impastare ancora 6 minuti in seconda velocità.

La temperatura finale dell'impasto dovrà essere di 25 gradi.

Lasciare riposare l'impasto 60 minuti a 22/24 gradi direttamente in teglia oliata.

Stendere, farcire e lasciare ancora a lievitare per 90 minuti e cuocere a 200 gradi per circa 18 minuti.