

## **Ricetta Pizza linea Infibra Cereali & semi**

### **Ingredienti:**

Nerissima gr 1000, acqua ml 620 , lievito fresco gr 5-6 , sale gr 25.

Saraceno & semi gr 1000, acqua ml 640 , lievito fresco gr 5-6 , sale gr 25.

Farro&Farro gr 1000, acqua ml 640 , lievito fresco gr 5-6 , sale gr 25

Farro Integrale gr 1000, acqua ml 660 , lievito fresco gr 5-6 , sale gr 25

CHIA & SEMI gr 1000, acqua ml 660 , lievito fresco gr 5-6 , sale gr 25.

Curcuma & Zenzero gr 1000, acqua ml 650 , lievito fresco gr 5-6 , sale gr 25.

### **E MODALITA' D'IMPIEGO**

Impastare con impastatrice a spirale per 12 min. o comunque finché l'impasto non si presenta liscio e omogeneo. temperatura finale dell'impasto 25/26°C. Far riposare per 10-15 minuti , spezzare in pezzi del peso desiderato, arrotondare e lasciare puntare a temperatura ambiente per 2/4 ore, coprendo con telo di plastica. Quindi conservare in frigorifero (2-4°C) . tempo di maturazione 24 ore.

NB: la quantità di lievito può variare in funzione dei tempi di maturazione e conservazione desiderati