

MAC SOFT - Ricetta per base per pizette

Farina (W230)	1.000 g
MAC SOFT 10%	100 g
Zucchero semolato	70 g
Strutto	70 g
Lievito di Birra	50 g
Sale	25 g
Acqua	550 g
Totale	1.865 g

Lavorazione:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Riposo impasto: 10 minuti

Stendere all'altezza di 3-4 mm e stampare con tagliapasta Ø 7 cm. Posizionare su carta da forno.

Lievitazione: 30°C 75% U.R. per 50 min. circa

Guarnire a piacere.

Cottura in rotor: 170°C per 10 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com