

CHIA BROT - Pizza ai semi di Chia

KOMPLET CHIA BROT 40

CHIA BROT 40	400 g
	600 g
LIEVITOP	50 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Acqua	650 g
Totale	1.750 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti assieme per 3 min. in 1° velocità e 4 min. in 2° velocità. Porzionare la pasta nel peso desiderato, porre a lievitare i pezzi unti con olio per 1 ora a temperatura ambiente. Quindi stendere le pizze e porle a lievitare in cella per 1 - 1:30 a 30°C con 80% U.R. Prima di infornare coprire con il pomodoro e cuocere a 210°C per 10-15 min. Farcire a piacere ed ultimare la cottura.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com