

LIEVITOP- Pizza in teglia

LIEVITOP	30 g
Farina tipo 0 W260	1.000 g
Acqua	650 g
Olio extravergine d'oliva	35 g
Strutto	35 g
Sale	20 g
Totale	1.770 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25-27°C. Spezzare nel formato di 1.100 g. Riposo dell'impasto: 20 minuti circa. Stendere in teglia 60x40 unta. Lievitazione a 30°C 80% U.R. per 90 minuti circa. Prima di infornare stendervi il pomodoro e farcire a piacere. Cottura: 210°C per 20 minuti circa. Rotor 190°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com