



PIZZA STIRATA

Pre-impasto:

Farina W340	1.000 g
Acqua	600 g
LIEVITOP	30 g
Totale	1.630 g

Modalità d'impiego:

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

Riposo dell'impasto in marna unta: a 5°C per 15-16 ore (in frigorifero) ca.

Impasto:

Preimpasto	1.630 g
Farina W340	1.000 g
Acqua fredda	950 g
Sale	60 g
Olio EVO	40 g
LIEVITOP	20 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Riposo in marna a temperatura ambiente: 50 minuti ca.

Pezzare nell'ordine di 700 g, allungare a circa 40 cm e depositare in marna unta uno a fianco all'altro.

Lievitazione a temperatura ambiente: 3 ore ca.

Capovolgere su piano infarinato, separare i vari pezzi, infarinare la superficie e formare a focaccia allungandoli a 70 cm ca., portandoli ad un'altezza di 2-3 mm, depositare su asse da infornamento, cospargere di olio.

Cottura: su piastra refrattaria 300°C per 10 minuti circa.

Guarnire a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

