



PIZZA NAPOLETANA CON BIGA

Impasto indiretto al 20%

BIGA:

- g 2000 Farina **Far Pizza, laNapoletana**
- g 900 acqua fresca (45%)
- g 20 lievito fresco (1%)

Impastare per 3 min. in 1° velocità ottenendo un impasto grezzo. Riporre la massa in un mastello oliato, coprire e per 16/18 ore lasciarlo a 16°C.

RINFRESCO:

- Biga +
- g 8000 Farina **Far Pizza, laNapoletana**
- g 5600 acqua (65% sul totale della farina)
- g 260 sale (2,6% sul totale della farina)
- g 50 malto (0,5% sul totale della farina)
- g 8 lievito fresco (0,1% calcolato solo sulla farina di rinfresco) oppure
- g 4 lievito fresco (0,05% per una maturazione in frigo superiore alle 36 ore)

(T impasto finale 24/25°C):

Mettere nell'impastatrice la biga, la farina, il malto, il sale e $\frac{3}{4}$ dell'acqua (la rimanenza a filo da metà impasto).

Impastare quindi per 10 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda velocità (l'importante è ottenere un impasto liscio ed omogeneo).

Far riposare sul tavolo per 20 minuti, fare 3 pieghe di rinforzo e fare riposare per altri 20 minuti. Spezzare del peso desiderato, formare.

Riporre le palline nelle vaschette, farle riposare 30 minuti e metterle in frigo a +3°C per altre 24/48 ore circa. Toglierele dal frigo 90 minuti circa prima dell'utilizzo.

N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto.

I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg. imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

