



## PIZZA RAPIDA, FAR PIZZA 00 E ROSA

Impasto diretto 3 ore:

- g 1000 **Farina Far Pizza, 00 E Rosa**
- g 600 acqua, (60%)
- g 10 lievito di birra, (1%)
- g 30 olio extravergine d'oliva, (3%)
- g 23 sale, (2.3%)

Lavorazione (T° impasto finale 24/25°C):

Impastare tutti gli ingredienti (facendo attenzione a non sovrapporre il sale al lievito) in 1° velocità per 10/12 minuti (impastatrice a spirale). Dare tre pieghe e far puntare l'impasto sul bancone per 15 minuti coperto da un telo. Dare altre tre pieghe (con forza) all'impasto e farlo nuovamente puntare per altri 15 minuti. Fare le palline del peso desiderato e farle lievitare nelle vaschette a T° ambiente (22-24°C) per circa 3 ore.

### **NB**

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.

**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

