



PIZZA CON BIGA, FAR PIZZA 00 S ROSSA

Lavorazione ciabatta

impasto indiretto al 100%

BIGA:

- g 1000 Farina **Far Pizza 00 S Rossa**
- g 500 acqua (50%)
- g 10 lievito fresco (1%)

Impastare per 5 min. in 1° velocità ottenendo un impasto grezzo. Riporre la massa in un mastello oliato, coprire e per 18/20 ore lasciarlo a T° 16/18°C.

RINFRESCO:

- Biga +
- g 250 acqua (75% sul totale della farina)
- g 20 sale (2% sul totale della farina)
- g 10 malto (1% sul totale della farina)
- g 1 lievito di birra fresco (0,1% sul totale della farina) -facoltativo-

(T° impasto finale 24°C):

Mettere nell'impastatrice la biga, il malto, il lievito e 100 gr di acqua (totale 55%).

Impastare quindi per 6/8 minuti in 1' velocità. Azionare la 2' velocità impastando per altri 4/6 minuti: aggiungere gli altri 150 gr di acqua gradatamente (arrivando così al 70% finale) ed il sale a pioggia (l'importante è ottenere un impasto liscio ed omogeneo).

Fare delle pieghe di rinforzo e mettere l'impasto in un mastello leggermente oliato a puntare per 30/40 minuti. Spezzare del peso desiderato (consigliato 280 gr), formare.

Riporre le palline nelle vaschette e metterle direttamente in frigo a +1°C, così da poter gestire durante il lavoro del servizio. Oppure 1 ora a T° ambiente (22/24°C).

Toglierele eventualmente dal frigo 10/15 minuti prima dell'utilizzo. Cuocere a 360/380°C.

N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. Con una T° della farina e dell'ambiente di 22/24°C, una buona impastatrice a spirale, utilizzate acqua con una T° di 35/40°C.

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

