

Base per pizza tipo Napoli con CRAFT MALZ e SAUER&MALZ

Farina di grano tenero	10,000 kg
CRAFT MALZ	1,500 kg
SAUER&MALZ	0,100 kg
Lievito	0,040 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	7,500 l
Totale impasto	19,340 kg

Impasto:	ca. 5 minuti in 1 ^a velocità + ca. 7 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca 24 °C
Riposo impasto:	ca. 60 minuti a temperatura ambiente, coperto
Pezzatura:	spezzare l'impasto in pastelle da ca. 0,280 kg e arrotolarle
Riposo intermedio:	lasciar lievitare l'impasto per ca. 24 ore a ca. 4 °C
Lavorazione:	far stemperare l'impasto e stenderlo, dando la forma tonda di pizza
Lievitazione finale:	nessuna
Operazioni precedenti la cottura:	farcire la pizza a piacere - la foto proposta è puramente indicativa e costituisce un esempio di prodotto finito ottenibile
Cottura:	infornare a ca. 440 °C. Cuocere per 2 - 3 minuti

