

## Base per pizza tipo napoletana con DINKEL&HONIG

Farina di grano tenero (W: 220)	5,000 kg
DINKEL&HONIG	5,000 kg
Sale	0,050 kg
Lievito	0,010 kg
Acqua	6,000 l
<b>Totale impasto</b>	<b>16,060 kg</b>

Impasto:	ca. 5 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + ca. 7 minuti in 2 <sup>a</sup> 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 e cuocere per ca. 2 - 3 minuti

