

Pizza tipo Napoli con MADRE ELITE

Farina di grano tenero W300	10,000 kg
MADRE ELITE	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	6,000 l
Totale impasto	16,500 kg

Impasto:	impastare come di consueto tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo
Temperatura impasto:	ca 24 °C
Riposo impasto:	ca. 60 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
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 2 - 3 minuti

