

Pizzette soffici con REX SOLEO

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX SOLEO	5,000 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,200 kg
Olio extravergine di oliva	0,300 kg
Acqua ca.	6,000 l
Totale impasto	16,700 kg

Impasto:	4 minuti in 1 ^a velocità + 10 minuti in 2 ^a velocità (spirale)
Temperatura impasto:	26 – 27 °C
Riposo impasto:	5 minuti coperto con un telo
Pezzatura:	0,035 kg
Lavorazione:	formare delle pastelle rotonde e metterle su teglie precedentemente unte
Riposo intermedio:	30 minuti a 35°C e 75 % U.R.
Lavorazione:	schacciare il centro della pizzetta condire con polpa di pomodoro e porre a lievitare
Lievitazione finale:	25 minuti in cella di lievitazione 35 °C e 75 % U.R.
Operazioni precedenti	
la cottura:	farcire le pizzette come desiderato
Cottura:	infornare a 250 °C e cuocere per ca. 6 - 8 minuti

