

Pizza in teglia con SAUER&MALZ

Farina di grano tenero	10,000 kg
SAUER&MALZ	0,200 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua	6,000 l
Totale impasto	16,700 kg

Impasto:	3 minuti in 1 ^a velocità + 6 minuti in 2 ^a velocità
Temperatura impasto:	ca. 26 °C
Riposo impasto:	10 minuti
Pezzatura:	1,200 kg per teglie 60x40 cm
Riposo intermedio:	10 minuti
Lavorazione:	pizza in teglia. Stendere l'impasto in teglia e ricoprire con polpa di pomodoro, quindi, porre a lievitare.
Lievitazione finale:	ca. 45 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R.
Cottura:	infernare a 220 °C, dopo i primi 6 minuti finire di farcire con mozzarella e spezie e terminare la cottura. Cuocere per 16 - 18 minuti

