

Pizza INFIBRA+

con *INFIBRA* +: la pizza integrale, buona.

Ricetta n. 28

La pizza INFIBRA+ è stata pensata per migliorare l'offerta di prodotto in pizzeria: con INFIBRA+ infatti si ottiene una pizza 100% naturale, ricca di fibre e nutrienti dati anche dal germe di grano contenuto, in linea con le esigenze del consumatore moderno sempre più attento al benessere e al gusto.

La pizza INFIBRA+ è più gustosa della pizza fatta con il tradizionale integrale evitando il caratteristico sapore amaro: sentori di tostato e aroma di grano sono caratteristici della pasta INFIBRA+.

Dal punto di vista tecnico, l'impasto ottenuto con INFIBRA+ è facilmente lavorabile e si stende bene anche a spessori minimi al contrario del tradizionale integrale. Il disco risulterà soffice, veloce in cottura e dall'ottima alveolatura.

ingredienti.

INFIBRA+	kg 1
sale fino iodato	g 30
lievito naturale	g 2 (lievito di birra)
acqua	g 680

procedimento.

Inserire nell'impastatrice la farina, il lievito e circa l'80% dell'acqua.

Far girare qualche minuto.

Aggiungere il sale e il resto dell'acqua fino ad ottenere un impasto molto morbido a 22-24°C.

Lasciare riposare la massa per 15 minuti.

Stagliare la massa e lasciare puntare 2-3 ore a temperatura ambiente.

Conservare le palline in frigorifero a 2-3°C.

note.

Consigliamo di non aggiungere olio o altri grassi all'impasto.

Conservare le porzioni in frigorifero coperte da una pellicola trasparente per alimenti.

Lasciare le porzioni solo 1-2 ore fuori frigo se si utilizza la pasta in più giorni.

[ricetta di Salvatore Salviani, mastro pizzaiolo]