

Pizza integrale

con *INTEGRALE S.*

Ricetta n. 30

ingredienti.

Denti INTEGRALE S	kg 1
sale fino iodato	g 30
olio extra vergine di oliva	g 15
lievito naturale	g 2 (lievito di birra)
acqua	g 660

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 circa 22-24°C.

Lasciare riposare la massa per 15 minuti a temperatura ambiente.

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

note.

Conservare le porzioni in frigorifero coperte da una pellicola trasparente per alimenti ad una temperatura di 2-3°C.

Portare le palline a temperatura ambiente circa un'ora prima dell'utilizzo se utilizzate il giorno seguente.

[ricetta di Salvatore Salviani, mastro pizzaiolo]